Fisher&Paykel
innovative living

Refrigeration
User guide EN

Apparat
Brugsanvisning DA

Kylskåp
Användarmanual SV

Jääkaappipakastin
Käyttöopas FI

Kjøleskap
Bruksanvisning NO

Kühlsystem
Bedienungsanleitung DE

Koelsystemen
Gebruiksaanwijzing NL

Réfrigération
Guide d'utilisation FR

Refrigerazione
Manuale dell'utente IT

Οδηγίες Χρήσης
Ψυγείου EL

EN	English	Page 3 – 26
DA	Dansk	Side 27 – 50
SV	Svenska	Sidorna 51 – 74
FI	Suomi	Sivu 75 – 98
NO	Norsk	Side 99 – 122
DE	Deutsch	Seite 123 – 146
NL	Nederlands	Pagina 147 – 170
FR	Français	Page 171 – 194
IT	Italiano	Pagina 195 – 218
EL	Ελληνικά	Σελίδα 219 – 242

Contents

EN

Important Safety Information	4
Installation – Four Essential Requirements	6
Moving or Storing Your Refrigerator	9
Ice & Water Refrigerators – please refer to supplement Ice & Water User Guide	10
Active Smart® Operating Instructions	10
Active Smart® Special Features	12
Active Smart® Maintenance	14
Cleaning Care	15
Storing Food in Your Refrigerator	19
Storing Food in Your Freezer	21
Problem Solving Checklist	23
Manufacturers Warranty	25
Customer Care	26

Important: This User Guide is to be used for all refrigerators. It contains all the general information required for the operation of your refrigerator.

A User Guide is provided with the Ice & Water refrigerator. This booklet contains additional specific information about the ice and water functions on the refrigerator.

Note that the word 'refrigerator' throughout this User Guide refers to combination refrigerator/freezer products as well as full refrigerator and full freezer products.

The models shown in this user guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please go to our website **www.fisherpaykel.com** or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Important Safety Information

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons read the **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS** before operating this appliance.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this User Guide.

Warning

When using this appliance always exercise basic safety precautions including the following:

Danger

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Risk of child entrapment. Before you throw away your old refrigerator:
  –Take off the doors
  –Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

Disposal

- Extreme care must be taken when disposing of your old appliance to avoid hazards. The refrigerant gas must be safely removed and for the safety of young children, remove doors.
- Your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Centre will be able to give advice on environmentally friendly methods of disposing of your old refrigerator.

Electrical

- This appliance must be properly installed in accordance with the installation instruction before it is used.
- Never unplug your refrigerator by pulling on the power cord.
- Always grip the plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Do not plug in any other appliance at the same power point as your refrigerator or use extension cords or double adapters.
- Repair or replace immediately all electric service cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion along its length or at either the plug or appliance end.
  If the power supply cord is damaged, it must only be replaced by your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Centre because special purpose tools are required.
- When moving your appliance away from the wall, be careful not to roll over or damage the power cord.
- Unplug your refrigerator before cleaning or replacing the lightbulb.

Important Safety Information

Storing Food and Drinks

- Never store volatile or flammable materials in your refrigerator as they may explode.
- Never freeze liquids in glass containers. Liquid expands during freezing, which may cause the container to explode.
- Never freeze carbonated drinks. They may explode.
- Do not consume food if it is too cold. Food removed from the freezer compartment may be cold enough to cause damage when brought into contact with bare skin e.g. frozen ice cubes.

Power Failure – Food Safety

- Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. Follow the recommendations below if you discover food in your freezer has thawed:
  1) Ice crystals still visible – food may be refrozen but should be stored for a shorter period than recommended.
  2) Thawed but refrigerator cold – refreezing generally not recommended. Fruits and some cooked food can be refrozen but use as soon as possible. Meat, fish, poultry – use immediately or cook then refreeze. Vegetables – discard as they usually go limp and soggy.
  3) Thawed but warmer than 4˚C. Red meat can be cooked immediately and refrozen but use as soon as possible. Discard all other frozen foods.
- Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

Cleaning

- Many commercially available cleaning products contain solvents which may attack plastic components of your refrigerator and cause them to crack. Please refer to the cleaning care section of this booklet for further advice.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation – Four Essential Requirements

Please follow the steps for installation to ensure your appliance operates correctly.

1. Power

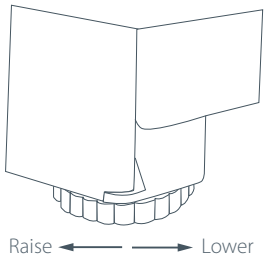
- The appliance must be installed so the plug is accessible.
- To ensure that the appliance is not accidentally switched off, connect your refrigerator to its own power point. Do not plug in any other appliance at this power point or use extension cords and double adaptors, as the combined weight of both power cords can pull the double adaptor from a wall outlet socket.
- For power requirements, refer to the information on the serial plate located at the front bottom right-hand side of the refrigerator when the door is open.
- It is essential that the appliance be properly grounded (earthed).

2. Location

- Your refrigerator should not be located in direct sunlight or next to any heat generating appliance such as a cooktop, oven or dishwasher.

3. Stability

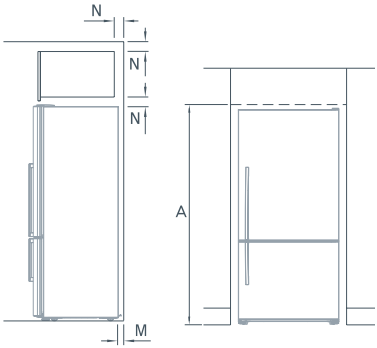
- It is important that all four corners of the refrigerator base are supported firmly on the floor to eliminate any cabinet movement.
- Installing the appliance on a soft or uneven or unlevel floor may result in twisting of the cabinet and poor sealing of the doors. If the doors do not seal properly, warm air will enter the food storage areas causing the temperature to increase, resulting in food spoilage and food loss.
- Before moving your refrigerator into its position, ensure that the adjustable front feet are fully retracted by turning them anticlockwise, ie. towards the left of the cabinet.
- Position your refrigerator. Turn the adjustable feet clockwise, ie. to the left, to lower the adjustable front feet. Raise the front of the appliance until it is stable and the doors move towards the closed position, on their own, when open.
- The front levelling foot on the hinge side should take the majority of the weight of the cabinet and the cabinet should be stable, i.e. cabinet should not rock or wobble.



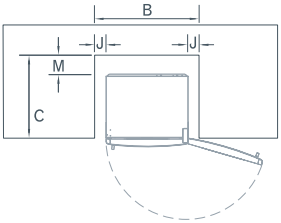
Installation – Four Essential Requirements

4. Ventilation and Installation

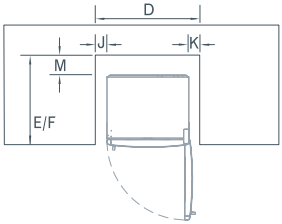
- To ensure adequate ventilation for your refrigerator see recommended cabinetry dimensions below.
- The appliance is intended to be placed against a wall with a free distance not exceeding 75mm.
- If integrating your refrigerator, follow installation instructions provided with the integration kits.



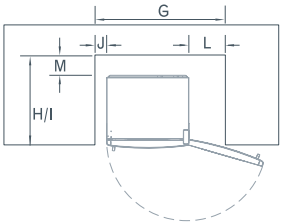
Flush with refrigerator chassis – full door rotation



Flush with refrigerator door – 90˚ door rotation



Flush with refrigerator door – full door rotation



Cabinetry dimensions (mm) (including minimum clearances)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A inside height	1745	1745	1745
Flush with refrigerator chassis – full door rotation			
B inside width	675	720	830
C inside depth	620	620	620
Flush with refrigerator door – 90º door rotation			
D inside width	680	725	835
E inside depth flush to curved door	675	675	675
F inside depth flush to flat door	690	690	690
Flush with refrigerator door – full door rotation			
G inside width	795	840	950
H inside depth flush to curved door	675	675	675
I inside depth flush to flat door	690	690	690
Minimum clearances			
J side clearance	20	20	20
K side clearance – hinge side flush with door – 90° rotation	25	25	25
L side clearance – hinge side flush with door – full rotation	140	140	140
M rear clearance (incl. evaporator tray)	30	30	30
N vent	50	50	50

Installation – Four Essential Requirements

Before Placing Food in the Fresh Food or Freezer Compartments

- Remove all packaging. Ensure that all transit clips are removed from the refrigerator. These are small rubber stops located at the back of the shelves.
- Allow the refrigerator and freezer to run empty for 2 – 3 hours to allow each compartment to cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.
- The appliance may have an odour on its initial operation, but this will go when the refrigerator and freezer have cooled sufficiently.

Energy Efficiency

- Do not cover your appliances with any material that will prevent air from flowing around the cabinet sides.
- Do not leave the door open for any longer than is necessary.
- Allow good clearances in front of the air ducts within the cabinet for maximum cold air distribution.

Moving or Storing Your Refrigerator

If your refrigerator is turned off for any reason, wait 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

Moving Your Refrigerator

- Turn off the appliance and unplug from the power point. Remove all food.
- Turn the adjustable feet to the right as far as they will turn (see page 6).
- Ease the refrigerator out of its position. Tuck the power cord away and tape the doors closed. Tape the shelves in place. If the cabinet needs to be placed at an angle or laid down, carefully lay it on its side (the right hand side when viewed from the front).
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Storing Your Refrigerator

- When storing your cleaned appliance, leave the door(s) open. This allows air to circulate and prevents the build up of bacteria and moulds.
- Before using again, clean well using a mixture of warm water and baking soda (add 1 teaspoon of baking soda to each 500 ml of water). Rinse with clean water.

Holiday Time

- We recommend you leave your refrigerator operating while you are on holiday.

Active Smart® Operating Instructions

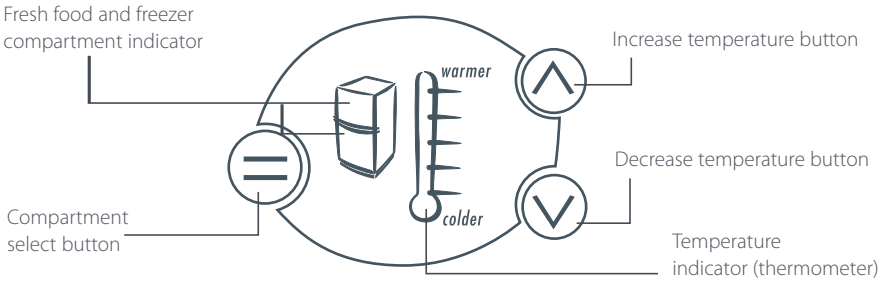
Models: **635mm wide** **E402B, E411T, E415H**
680mm wide **E440T, E442B, E413T**
790mm wide **E521T, E522B**

For information on the operation of the Ice & Water control panel please refer to the Ice & Water User Guide.

Temperature Control

- When the refrigerator is first turned on, the powerful cooling system will automatically cool both refrigerator and freezer compartments to their set temperatures. This will take between 2 – 3 hours depending on the temperature and humidity of the environment.
- The two compartment temperatures are accurately and independently controlled and do not change with the temperature or humidity of the surroundings; whether summer or winter.
- If you wish to alter the temperature of either the fresh food compartment or freezer compartment, this can be easily done by using the control panel located at the back of the fresh food compartment.

Control Panel To adjust temperatures



Fresh Food Compartment

- The fresh food compartment light on the refrigerator diagram will be showing. The temperature indicator illustrated by a thermometer will show the temperature setting for this compartment as a series of lights.
- The temperature may be altered by pressing the increase temperature or decrease temperature buttons. One press on either of these buttons will produce a dimmer light which indicates a small change in temperature.
- Pressing either button twice gives a brighter light and indicates a greater change in temperature. Fewer lights on the thermometer means a cooler temperature for the compartment selected.

Freezer Food Compartment

- To adjust the freezer temperature press the compartment select button until the light flashes on the freezer compartment indicator.
- The freezer temperature can be altered by pressing the increase or decrease temperature buttons.
- One press on either of these buttons will produce a dimmer light which indicates a small change in temperature. Pressing either button twice gives a brighter light and indicates a greater change in temperature.
  Note: Successively pressing the compartment select button will automatically select between the compartments, a return to the fresh food compartment will be accompanied by a longer beep.
- When the door is reopened the control panel will return automatically to the fresh food compartment setting.

Active Smart® Operating Instructions

Sabbath Mode

- To activate Sabbath mode press the compartment select button on the temperature control panel for 10 seconds.

When the Product is in Sabbath Mode:

- The light will not operate when the door is opened.
- The door alarm will not operate.
- The display will not be illuminated.
- Opening the door will not affect the compressor or fans.

- If the power to the refrigerator is turned off whilst in this mode, the product will continue in Sabbath mode when the power is restored.
- Sabbath mode will automatically de-activate 80 hours after activation.
- To de-activate earlier than 80 hours press the compartment select button on the temperature control panel for 10 seconds.

Normal Refrigerator Sounds

Active Smart® refrigerators, with their excellent energy ratings and cooling performance, can produce sounds somewhat different to your old refrigerator.

Normal Operational Sounds Include:

- Fan air flow sound. *Active Smart*® refrigerators have fans which change speed depending on demand. During cooling periods, such as after frequent door openings, fans circulate the cold air in the refrigerator and freezer compartments producing some air flow sound. This is quite normal.
- Cracking or popping which may sound like ice coming off the evaporator. This occurs when the defrost function is operating.
- Running water sound. This is the liquid refrigerant in the system and can be heard as a boiling or gurgling noise.
- An audible hissing sound after closing the freezer door. This is due to the pressure difference between the warm air that has entered the cabinet and suddenly cooled, and the outside air pressure.
- Other strange sounds may be heard for the following reasons:
  – Cabinet not level
  – Floor uneven or weak
  – Bottles or jars rattling on shelves

Active Smart® Special Features

Fruit and Vegetable Bins and Humidity Control Cover

The fruit and vegetable bins feature a unique cover which provides two functions:

- The humidity cover seals the bins and provides a humid microclimate to extend storage times of fruits and vegetables.
- The humidity cover prevents condensation, which forms at high humidities, from dripping down onto the fruit and vegetables. The ability to retain high humidity in the fruit and vegetable bin may produce small amounts of water in the bottom of the fruit and vegetable bins. This can be wiped out as required.

Fruit and Vegetable Bins and Humidity Slide

- Each fruit and vegetable bin has a humidity adaptor control that can be adjusted to fruit or vegetables depending on what is stored in the bins.
- If possible try to store fruit and vegetables separately. This will help extend their storage life.
- If there is a mixture of fruit and vegetables in the bin adjust the position of the control to the centre.
- If there is too much water in the bins the control can be adjusted towards the setting with fewer drips.
- Remember a small amount of water in the bins is beneficial for fruit and vegetable storage.

	Salad Greens	Mixed fruit & vegetables	Fruit with skin/peel
SUITABLE FOR:	■ Lettuce ■ Spinach ■ Broccoli ■ Cabbage ■ Carrots		■ Oranges ■ Lemons ■ Limes

Ice Trays and Lid

- To empty the ice cubes into the lid, hold the tray and lid together and twist to dislodge.
- Ice cubes are best stored in a closed container or plastic bag as they readily absorb odours and tastes from other foods.

Deodoriser

- A deodoriser is fitted to remove unpleasant odours from the refrigerator. It is located behind the duct cover in the fresh food compartment and will last for the life of your fridge.

Door Alarms

- If the fresh food compartment door is left open the alarm will beep after 90 seconds and if the freezer door is left open the alarm will beep after 60 seconds.
- While either door remains open, subsequent beeps will sound every 30 seconds for 5 minutes.
- A continuous alarm will sound if the door has been left open for 5 minutes or longer and the light will turn off. The alarm will stop when the door is closed.

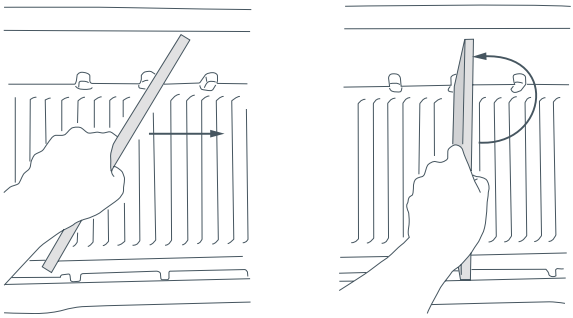
Active Smart® Special Features

Fault Alarms

- If the electronic controller detects a fault from which it is unable to recover an alarm will sound.
- When the fresh food compartment door is opened a fault code (specific pattern of lights) will flash red and green on the Control panel to alert you to the fault. The audible alarm will stop when any button is pressed but the lights will remain flashing. If such a fault occurs, call your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Centre immediately; the fault code will help the service person find and remedy the cause of failure.

Divider Instructions (Where Fitted)

To fit the divider, insert divider into bin on an angle, straighten and slot into place. To adjust the divider, fully extend the bin, partially lift the divider, slide sideways and re-slot into position.



Roll Out Drawer Model E415H

- The roll out drawer is suitable for storing fruits and vegetables as well as tall bottles and drinks.
- A vent/baffle is located at the front of the drawer.
- The temperature in the drawer can be adjusted by opening or closing this vent.
- Opening the vent fully allows more cold air into the drawer. Typical operating temperatures in this compartment are from 3˚C to 9˚C.
- The closed vent situation is ideal for storage of tomatoes, tropical fruit, cucumber, capsicum etc. as these foods do not keep as well at colder temperatures.
- The open vent situation is suitable for most vegetables and fruits. Uncut fruit and vegetables with protective skin (eg. apples and pears) can be stored without wrapping.
- To extend the storage life of other fruit and vegetables place them in loosely sealed plastic bags. This will reduce moisture loss and prevent excess moisture build-up.

Bottle Rack (Where Fitted)

- The bottle rack can be used to store a variety of bottles and can be positioned anywhere you would a shelf. To re-position, lift the rear of the rack and pull forward. Bottles are best stored with the top facing the front of the refrigerator.

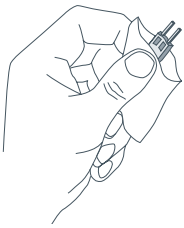
Active Smart® Maintenance

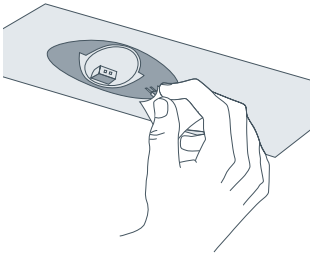
Replacement of the Interior Light (Halogen Light Bulb)

Unplug the refrigerator before replacing the bulb. The light bulb is located on the top roof of the cabinet at the front.

- Remove the lens cover using a small screwdriver. Insert the screwdriver in the front centre of the lens cover and gently lever down. Pull out old bulb.
- Do not touch the new bulb with your hand. Leave it in the plastic bag whilst slotting into position.
- Remove plastic bag when bulb is in position.
- Replace lens cover.
- Plug in the refrigerator. Light bulb should now glow.

Note:
The replacement halogen bulb must not exceed 12 Volt/10 Watt. Bulbs are available from your Fisher & Paykel Appliances Customer Care Centre.





Your refrigerator is designed to operate for many years without the need for service checks. However, if your refrigerator is malfunctioning, have it attended to by your Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Centre as soon as possible. All electrical repairs must be carried out by an adequately trained service technician or qualified electrician.

Cleaning Care – Interior/Exterior

Interior

- It is important to keep the interior of the refrigerator and freezer clean to help prevent food from becoming contaminated during storage.
- The amount and types of food stored determines how often cleaning should be carried out (ideally once every 1 to 2 weeks) in the refrigerator.
- Remove the shelves from cabinet and door. Wash shelves and storage bins in warm water and detergent; rinse in clean water and dry before replacing.
- Wipe over the interior surfaces with warm water and detergent or baking soda dissolved in warm water (add 1 teaspoon of baking soda to each 500mls of water). Rinse with clean water.
- To help remove "old stale refrigerator" smells add a few drops of vanilla essence or vinegar to the water before cleaning.
- Clean exterior surfaces with warm water and detergent. Use a toothbrush for the magnetic door gasket.
- Do not use harsh, abrasive cloths or cleaners or highly perfumed, strong smelling cleaners or solvents on any part of the refrigerator.

Exterior

Stainless Exterior Door

- It is important when cleaning the exterior door surface of your refrigerator, to only use liquid dishwashing detergent dissolved in warm water.
- Dry the door with a clean, lint free cloth.
- The use of any abrasive or stainless steel cleaners and solvents will damage the door surface.

Other Exterior Surfaces

- Clean all other exterior surfaces with warm water and detergent.
- If necessary, clean the magnetic door gasket with an old toothbrush, warm water and detergent.

Cleaning Care – Special Features

Interior

Glass Shelves

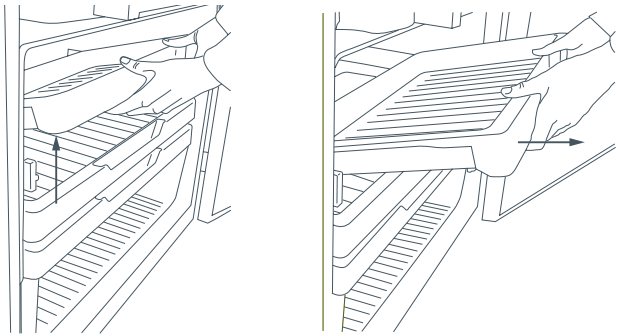
- Clean with warm water and detergent or a glass cleaner. If cleaning the shelves without removing from the cabinet, use only warm water and detergent as a glass cleaner can damage the plastic components of your refrigerator.

Bottle Rack (Where Fitted)

- Clean with warm water and detergent. The use of abrasive cleaners and solvents may cause damage.

To Remove Trays or Fixed Bins

- For ease of removal, empty food from tray/bin first.
- Hold the centre front of the tray/bin handle.
- Lift vertically to unclip from the runners and pull tray/bin towards you to remove.
- Push runners back into refrigerator.



To Replace Trays or Fixed Bins:

- With the runners pushed back into the refrigerator, place the tray/bin on top of the runners. Push the tray/bin back slowly until you feel it clip back onto the runners.

Important: Ensure that trays and bins are securely clipped onto the runners before use.

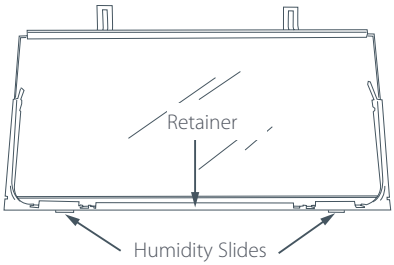
Important Notice

Bin and tray runners are pre-lubricated, and will not need to be re-lubricated during their life. Do not attempt to clean grease from the runners, as this will affect their ability to function. Do not immerse runners in water.

Cleaning Care – Special Features

Humidity Control System

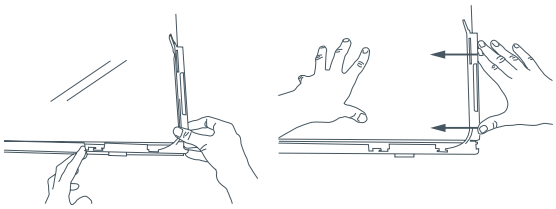
Important Note: When cleaning the shelf above the vegetable bins, we recommend that you do not disassemble the Humidity Control System from the shelf.



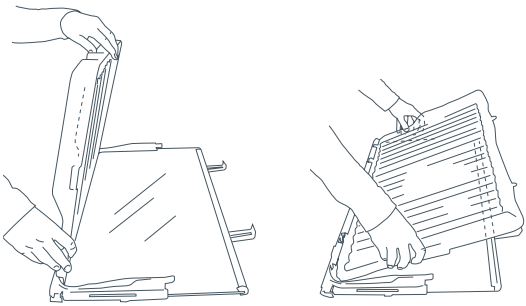
In the event that the plastic lid and humidity slides become separated from the glass shelf, follow these instructions to reassemble.

1 Turn shelf upside down

2 To attach humidity slides onto shelf front corners, fit bottom clips into shelf front trim. Next, slide sideways towards shelf until arm clips onto glass.

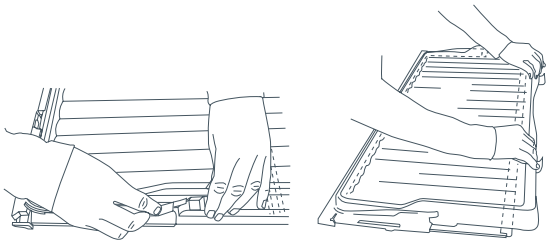


3 To attach humidity control lid – with text facing you, align lid with front of shelf. Hold lid vertically and fit front end into retainer on shelf. Ensure lid fits into retainer as well as underneath humidity slides.



4 At the sides of the shelf, adjust humidity slide tabs so that the plastic lid is between the shelf and the tabs.

5 If clips on back of shelf are present, fasten lid with rear clips. Ensure that the cover is fully secure at front and back of shelf.



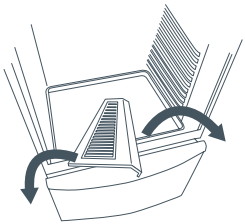
Cleaning Care – Special Features

Roll Out Fruit and Vegetable Bin – E415H

- Remove for cleaning by pulling out the compartment until it stops, lifting and then continuing to slide it forward until it is fully extended.
- Rest the front of the compartment on the floor and with the refrigerator compartment door open, remove the tray, divider rack and bin. Wash with warm water and detergent.
- Rinse, dry and replace.

Lower Shelf in Models With Roll Out Fruit and Vegetable Bin – E415H

- Remove the front baffle after lifting its inner edge. With the refrigerator compartment door open, slide the shelf forward and lift out. Clean with warm water and detergent.
- Rinse, dry and replace in the second groove up from the side runner rail.



Important Note: Many commercially available cleaning products contain solvents that may attack the plastic components of your freezer and cause them to crack. It is important to use only warm water and a small amount of liquid dishwashing detergent on any plastic components inside and outside your freezer. Avoid using anti-bacterial cleaning products on either the interior or exterior of the cabinet as they may cause rusting of metal components and cracking of plastic components.

Storing Food in Your Refrigerator

Storing fresh, perishable foods in your refrigerator helps to extend storage times. The cold temperatures slow down the major causes of food spoilage – namely, the growth of bacteria, moulds and yeasts, and chemical and physical reactions.

Fresh Food Care

The quality of food before it is placed in the refrigerator is critical to successful storage. For best results:

- Select foods that are very fresh and of good quality.
- Buy only the amount that you will use within the recommended storage time. If you buy extra, plan to freeze it.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer. Vegetables and fruit need not be wrapped provided they are stored in the vegetable bins of the refrigerator.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.
- Refrigerate fresh, perishable foods as soon as possible after purchase. If left at room temperature for any length of time the rate of deterioration will be accelerated.
- Avoid placing food directly in front of air outlets, as it may freeze. Cold air needs to circulate to maintain safe food storage. Do not open the refrigerator door unnecessarily.
- Cool hot foods down before placing them in the refrigerator. This should be done quickly. It can be aided by placing the container of food in a bowl of ice and water; renew the ice as necessary. (Note also that hot containers may damage shelves and wall of the refrigerator).
- Store raw and cooked food in separate containers or packaging to prevent cross contamination.

In addition:

- Keep the refrigerator clean. Wipe the inside walls and shelves frequently (refer to Cleaning Care) and place only clean containers in the refrigerator.
- Keep a close check on the quality of food in your refrigerator. Discard any food that shows signs of spoilage. Pay particular attention to meat, fish and poultry, as these foods are highly perishable. Use food within the recommended storage times.

Dairy Foods and Eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended use by/best before/best by' date stamped on them. Store them in the refrigerator and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the refrigerator. For best results, especially when baking, remove the eggs from the refrigerator two hours before they are to be used.

Storing Food in Your Refrigerator

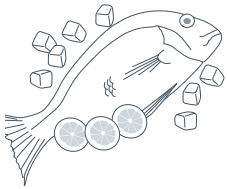
Red Meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper or plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juices lost from the raw meat from contaminating the cooked product.
- Delicatessan meats should be used within the recommended storage time.

Poultry

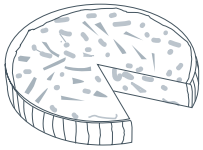
- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water. Dry and place on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.
- Cool and refrigerate cooked poultry quickly. Remove stuffing from poultry and store separately.

Fish and Seafood



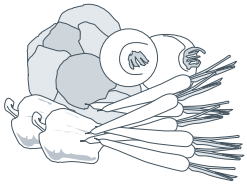
- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

Precooked Foods and Leftovers



- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 – 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.

Fruit and Vegetable Bins

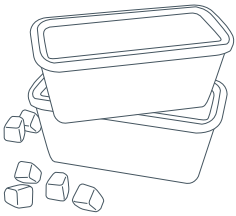


- Although most fruit and vegetable varieties store best at low temperatures, take care not to store the following at temperatures of less than 7˚C for long periods.
  ▪ Citrus fruit ▪ Melons ▪ Eggplant ▪ Pineapple ▪ Paw Paw
  ▪ Courgettes ▪ Passionfruit ▪ Cucumber ▪ Peppers ▪ Tomatoes
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, mangoes or pepinos. If possible store fruit and vegetables separately. ie. fruit in one bin and vegetables in the other.

Storing Food in Your Freezer

The use of temperatures of -18˚C or colder to store food means that the food can be kept for longer periods than when refrigeration temperatures are used. This is because the growth of bacteria, moulds and yeasts are stopped, and chemical and physical reactions are severely restricted at very low temperatures.

Frozen Food Care



For best results:

- Choose only high quality foods that freeze well.
- Store at -18˚C or colder. Take care to maintain this low storage temperature e.g. try to avoid opening the freezer door unnecessarily. If your ice cream is soft you are running your freezer too warm.
- Leave space at the top of containers, glass jars or plastic bags containing liquids or semi-solid foods. These expand as they freeze. Usually 20–50mm head space is recommended. Seal. Ideally, remove all the air from the package after food is frozen.
- Packages or containers of solid foods should have the air removed from them and be sealed tightly before freezing.
- Freeze immediately and as quickly as possible. Freeze only small quantities of food at any one time. For best results we recommend that only 1kg of food be frozen per 25L freezer capacity. (About 3kg in small freezers and 4kg in larger freezers). For faster freezing we recommend that fresh food is placed at the top of the freezer compartment close to the air vent.
- Do not pile frozen food around the fan cover. It can prevent adequate air circulation.
- Thaw foods preferably in a refrigerator, or using a microwave oven or multifunction oven.
- Keep a constant turnover of food. Use older items of food first. Do not exceed recommended storage times.
- Use good quality freezer proof packaging to maintain food quality.
- If food is only covered in plastic film place inside a freezer-proof plastic bag.

Recommended Freezer Storage Times

These times should not be exceeded.

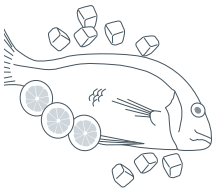
	Months	1	Bacon, casseroles, milk
		2	Bread, ice-cream, sausages, pies – (meat and fruit), prepared shellfish, oily fish
		3	Non oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins
		4	Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces
		6	Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)
		12	Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes

Storing Food in Your Freezer

Meat, Poultry and Game

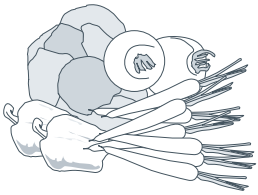
- Do not try to freeze more than 1kg meat per 25L freezer capacity. Meat must be frozen quickly in order to maintain its texture.
- Do not stuff poultry before freezing.
- Red meat can be cooked from frozen, or from the partly or completely thawed states. Remember to allow extra cooking time if cooking from frozen.
- Always thaw poultry completely before cooking.

Fish



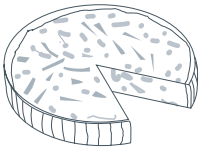
- Fish is best frozen commercially. If however you do want to freeze fish at home, make sure the fish is very fresh and of high quality.
- Clean, scale and preferably leave whole. All fish should be wrapped in two layers of packaging as depending on the type of fish, odours and favours can be readily transferred either to or from it. Seal well.
- For best results, cook from either the frozen or partly thawed state.

Vegetables



- Most vegetables freeze well, although 'salad' vegetables lose their crispness. Other vegetables e.g. celery, onion and tomatoes should only be used in cooked dishes as they soften on freezing.
- Freeze only high quality, mature, ready-to-eat vegetables.
- Sort and discard any that are damaged.
- **It is necessary to blanch most raw vegetables prior to freezing.**
- Blanching involves a short cooking period during which vegetable enzymes are destroyed. If these enzymes are not destroyed they cause undesirable physical and chemical changes during freezer storage.
- Vegetables can be blanched in boiling water, steam or microwave oven. If using boiling water, boil vegetables for 2-4 minutes and cool quickly.
- In general frozen vegetables are best cooked from their frozen state.

Prepared and Cooked Foods



- Most cooked foods can be frozen but it is not recommended to freeze the following:
- Cooked egg white, custards, cream fillings and milk puddings, gelatine or jelly-like dishes, mayonnaise and similar salad dressings, meringue toppings. These tend to separate on thawing.

Fruit

- Choose high quality, mature, and ready to eat fruit. Preferably select varieties recommended for freezing.
- Avoid unripe and over-ripe fruit.
- The way fruit is packed depends on how it is to be used. Fruits packed in syrup are ideal for desserts, whereas fruits packed without sugar are better used for cooking. Most fruits can be stored for 8 – 12 months.

Problem Solving Checklist

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting your local Fisher & Paykel Appliances Authorised Service Centre Dealer or Customer Care Centre.

Problem	Possible causes	What to do
Appliance does not operate	No electricity at power outlet	Check that the plug is correctly connected and power switched on Check another appliance at the same outlet Check house fuse
Light not working	Blown light bulb	Change light bulb
	Refrigerator not working	See Maintenance section
Light and display not working	Product in Sabbath Mode	Hold compartment select button down for 10 seconds
Motor operates for long periods	Hot weather Frequent door openings Large amount of food recently added	Minimise door opening to allow temperature to stabilise
	Temperature control set too low	See Temperature control section
	Doors not sealing properly	Check that cabinet is level and gasket seals are clean
Storage compartments too warm	Temperature setting not correct	See Temperature control section
	Frequent door openings Large amount of food recently added	Minimise door openings to allow temperature to stabilise
Food freezing in the refrigerator	Temperature setting not correct	See Temperature control section
	Food placed directly in front of air outlets	Move chill sensitive foods away from the centre back of the shelf
Unfamiliar noises	Cabinet not stable or level	See Installation section
	Freezer is defrosting	
Water in the vegetable bins	Condensation is formed by the water produced by fruit and vegetables	A small amount of condensation is beneficial for fruit and vegetable storage If there is too much water, store fruit and vegetables loosely wrapped in plastic bags Wipe out water with a cloth Set humidity slide to low humidity setting

Problem Solving Checklist

Problem	Possible causes	What to do
Sides of cabinet are warm	This is normal	
Condensation on outside of refrigerator	Not unusual during periods of high humidity	Wipe dry
Condensation inside fresh food compartment	Frequent or long door openings	Minimise door openings
	Door gasket leaking	Check that gasket is sitting flat and sealing tightly
	Not unusual during periods of high humidity	Wipe dry
Ice buildup inside freezer compartment	Freezer door not closing tightly	Move items in freezer so door can close tightly Check and clean door gasket seal
Taste or odour in ice cubes	Transfer of odour/taste from strong smelling foods	Wrap or cover strong smelling foods
Door handles out of alignment	With time and usage, movement may occur	See Installation: four alignment essential requirements – Stability instructions
Tray/bin does not slide in and out evenly	Packaging trapped	Check to ensure no food or packaging is trapped behind the tray/bin
	Runners not extending fully	Holding onto sides of tray/bin, extend the runners fully by using a firm pull – this will reset the runner.

Manufacturers Warranty

You automatically receive a 2 year Manufacturer's Warranty with the purchase of this Product covering parts and labour for servicing within the country of purchase.

The Manufacturer Undertakes to:

Repair without cost to the owner either for material or labour any part of the Product, the serial number of which appears on the Product, which is found to be defective within TWO YEARS of the date of purchase.

This Warranty Does Not Cover:

A Service calls that are not related to any defect in the Product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the Product. For example:

1. Correct faulty installation of the Product.
2. Instruct you how to use the Product.
3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
4. Correct fault(s) caused by the user.
5. Change the set-up of the Product.
6. Unauthorized modifications of the Product.
7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain sounds, regeneration noises or user warning beeps.
8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.

B Defects caused by factors other than:

1. Normal domestic use or
2. Use in accordance with the Product's User Guide.

C Defects to the Product caused by accident, neglect, misuses, fire, flood or Act of God.

D Fisher & Paykel cannot be held responsible for supply voltage being above or below the product specification.

E The cost of repairs carried out by non-authorised repairers or the cost of correcting such unauthorised repairs.

F Travel Fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (i.e. airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).

G Normal recommended maintenance as set forth in the Product's User Guide.

If you have an installation problem contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities.

We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the Product is defective or any of your expenses caused if the Product is defective).

Customer Care

How to get Service

Before you call for service or assistance:
Check the things you can do yourself. Refer to your User Guide and check;

- Your appliance is correctly installed
- You are familiar with its normal operation
- You have read the Problem Solving Checklist

If after checking these points you still need assistance please refer to the following:

Europe
www.fisherpaykel.com

If you call or write, please provide; name and address, model number, serial number, date of purchase and a complete description of the problem. This information is needed in order to better respond to your request for assistance.

Commercial Use

If you are using the Product in a commercial setting (any use other than a single family dwelling), we agree to repair or replace, without cost to you for parts only, any defective parts, the serial number of which appears on the Product. Our liability for these repairs expires ONE YEAR from the date of original purchase.

At our option we may replace the part or the Product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the Product (not including installation or other charges). All service under this Manufacturers Warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorised Service Agent during normal business hours.

No Other Warranties

This Manufacturers Warranty is the complete and exclusive agreement between you and us regarding any defect in the Product. None of our employees (or our Authorised Service Agents) is authorised to make any addition or modification to this Manufacturers Warranty.

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsoplysninger	28
Installation - fire væsentlige krav	30
Flytning og opbevaring af apparatet	33
Ice & Water køleskabe –Se tillægget til Ice & Water Brugsanvisning	34
Brugsanvisning til *Active Smart*®	34
Specialdele i *Active Smart*®	36
Vedligeholdelse af *Active Smart*®	38
Rengøring	39
Opbevaring af fødevarer i køleafdelingen	43
Opbevaring af fødevarer i fryseafdelingen	45
Checkliste til løsning af problemer	47
Producentens garanti	49
Kundeservice	50

Vigtigt: Denne brugsanvisning bruges til alle køleskabe/frysere. Den indeholder alle de generelle oplysninger, der kræves ved betjening af køleskabet/fryseren.

Der følger en brugsanvisning med Ice & Water køleskabet. Dette hæfte indeholder yderligere specifikke oplysninger om Ice & Water funktionerne i køleskabet.

De viste modeller i denne brugsanvisning er muligvis ikke tilgængelige på alle markeder og kan ændres når som helst. De aktuelle oplysninger om tilgængeligheden for model og specifikation i dit land finder du på vores websted **www.fisherpaykel.com** eller ved at kontakte den lokale Fisher & Paykel-forhandler.

Vigtig sikkerhedsinformation

Du skal læse **VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER**, før du tager apparatet i brug, for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og personskade.

Apparatet må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

Advarsel!

Når du bruger apparatet, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, bl.a. følgende:

Fare

- Apparatet bør ikke betjenes af små børn eller svagelige personer uden overvågen. Lad ikke små børn lege med det.
- Der kan være risiko for, at et barn kan blive lukket inde i apparatet. Før du kasserer dit gamle apparat skal du:
  –Tage dørene af
  –Lade hylderne blive siddende, så børn ikke så nemt kan kravle ind i apparatet.

Bortskaffelse

- Du skal være meget forsigtig, når du kasserer et gammelt apparat for at undgå farer. Kølemidlet skal fjernes på en miljømæssigt forsvarlig måde, og dørene skal tages af, af hensyn til mindre børns sikkerhed.
- Dit autoriserede Fisher & Paykel servicecenter kan hjælpe med råd angående miljømæssig korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat.

El-tilslutning

- Apparatet skal installeres i overensstemmelse med installationsanvisningerne, før det tages i brug.
- Tag aldrig apparatets stik ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Hold altid godt fast i stikket, og træk det lige ud af stikkontakten.
- Tilslut ikke andre apparater til samme stikkontakt som apparatet, og brug ikke forlængerledninger eller dobbeltstik.
- Reparér eller udskift straks alle el-ledninger, der er blevet flossede eller på anden måde beskadigede.
  Brug ikke en ledning, hvor der er revner eller slitage på selve ledningen, eller på enderne ved stikket eller apparatet.
  Hvis apparatets el-ledning er beskadiget, må den kun udskiftes af et autoriseret Fisher & Paykel servicecenter, da der kræves specialværktøj.
- Pas på at apparatet ikke kører hen over eller beskadige el-ledningen, når du trækker det ud fra væggen.
- Afbryd altid for strømmen til apparatet, før du rengør det eller udskifter pæren.

Vigtig sikkerhedsinformation

Opbevaring af mad- og drikkevarer

- Opbevar aldrig flygtige eller brændbare materialer i dit apparat, da de kan eksplodere.
- Indfrys aldrig væsker i glasbeholdere. Væske udvider sig under frysning, hvorved beholderen kan eksplodere.
- Indfrys aldrig kulsyreholdige drikkevarer. De kan eksplodere.
- Spis ikke madvarer, der er for kolde. Madvarer (f.eks. is), der tages ud af fryseren, kan være så kolde, at de kan gøre skade, hvis de kommer i berøring med bar hud.

Strømsvigt - fødevaresikkerhed

- Nedfrys aldrig helt optøede madvarer. Følg nedenstående anbefalinger, hvis du finder optøede madvarer i fryseren:
  1) Der er stadig synlige iskrystaller - madvarerne kan fryses ned igen, men bør opbevares i kortere tid end anbefalet.
  2) Optøede, men køleskabskolde - nedfrysning igen kan normalt ikke anbefales. Frugt og visse former for tilberedte madvarer kan dog nedfryses igen, men bør anvendes hurtigst muligt. Kød, fisk og fjerkræ - skal anvendes straks eller tilberedes, og derefter nedfryses. Grønsager - kassér dem, da de ofte bliver slatne og bløde.
  3) Optøede, men varmere end 4 °C. Rødt kød kan tilberedes straks og nedfryses igen, men bør bruges hurtigst muligt. Kassér alle andre frostvarer.
- Genindfrys aldrig madvarer, der er tøet helt op. De kan være farlige at spise.

Rengøring

- Mange almindelige rengøringsmidler indeholder opløsningsmidler, der kan angribe plasticdelene i apparatet og forårsage revner. Se venligst afsnittet om rengøring for at få yderligere information.

GEM DISSE ANVISNINGER

Installation - fire væsentlige krav

Følg trinene for installation for at sikre, at apparatet fungerer korrekt.

1. Strøm

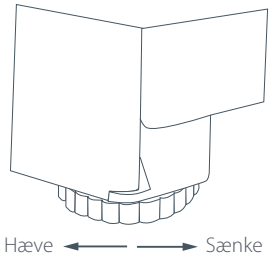
- Apparatet skal installeres, så der er let adgang til stikket.
- Tilslut apparatet til en separat stikkontakt, så der ikke slukkes for det ved et uheld. Slut ikke et andet apparat til samme stikkontakt, og brug ikke forlængerledninger eller dobbeltstik, da den samlede vægt af 2 el-ledninger kan trække en adapter ud af stikkontakten.
- Se nærmere om tilslutning på typeskiltet på højre side nederst i apparatet.
- Apparatet skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jvf. Stærkstrømsreglementet.

2. Placering

- Apparatet bør ikke placeres i direkte sollys eller ved siden af produkter, der udvikler varme, f.eks. et komfur, en ovn eller en opvaskemaskine.

3. Stabilitet

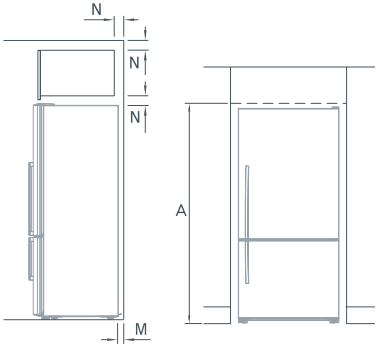
- Det er vigtigt, at apparatets fire hjørner står solidt på gulvet, så det ikke kan vippe.
- Hvis apparatet anbringes på et blødt, ujævnt eller hældende gulv, kan det blive vredet, så dørene ikke kan lukke tæt. Hvis det sker, kan der trænge varm luft ind til madvarerne, så temperaturen stiger, og maden måske bliver ødelagt og skal kasseres.
- Dit nye apparat er forsynet med indstillelige fødder fortil. Før apparatet sættes på plads, skal du sikre dig, at fødderne er skruet helt ind, ved at dreje dem venstre om.
- Placering af dit køleskab. Drej de justerbare fødder med uret dvs. til venstre for at sænke de forreste justerbare fødder. Hæv fronten af apparatet, indtil det er stabilt, og dørene selv bevæger sig mod den lukkede stilling, når de er åbne.
- Den forreste fod i hængselsiden skal bære størstedelen af apparatets vægt, uden at det rokker eller ryster.



Installation - fire væsentlige krav

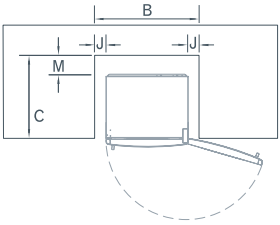
4. Ventilation og installation

- Se nedenstående anbefalede kabinetmål for at sikre passende ventilation til køleskabet eller den opretstående fryser.
- Apparatet er beregnet til at stå op mod en væg, med en afstand der ikke er større end 75 mm.
- Hvis apparatet indbygges, skal installationsanvisninger ne i indbygningskittet følges.

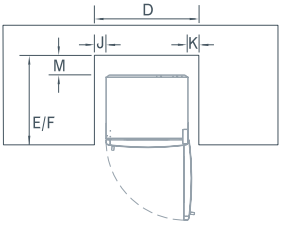


DA

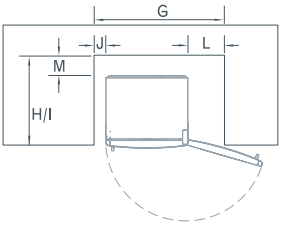
Plan med køleskabschassis
- fuld døråbning



Plan med køleskabsdør
- 90˚ døråbning



Plan med køleskabsdør
- fuld døråbning



Kabinetmål (mm) (inkl. minimum frigang)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A indvendig højde	1745	1745	1745
Plan med køleskabsdør - fuld døråbning			
B indvendig bredde	675	720	830
C indvendig dybde	620	620	620
Plan med køleskabsdør - 90˚ døråbning			
D indvendig bredde	680	725	835
E indvendig dybde plan med buet dør	675	675	675
F indvendig dybde plan med flad dør	690	690	690
Plan med køleskabsdør - fuld døråbning			
G indvendig bredde	795	840	950
H indvendig dybde plan med buet dør	675	675	675
I indvendig dybde plan med flad dør	690	690	690
Minimum frigang			
J sidefrigang	20	20	20
K sidefrigang - hængselside plan med dør 90° åbning	25	25	25
L sidefrigang - hængselside plan med dør fuld åbning	140	140	140
M plads på bagsiden (inkl. fordamperbakke)	30	30	30
N ventilationsrist	50	50	50

Installation - fire væsentlige krav

Før du fylder madvarer i køle- eller fryseafdelingen

- Fjern al emballage. Sørg for at transportsikringerne fjernes fra apparatet. Det er nogle små gummiklodser på bagsiden af hylderne.
- Lad apparatet køre i 2-3 timer, for at få begge afdelinger kølet ned til en passende temperatur, inden du fylder madvarer i.
- Vask apparatet indvendigt med varmt vand og lidt flydende rengøringsmiddel, for at fjerne eventuelt støv der stammer fra fremstilling og transport.
- Apparatet kan have en speciel lugt, når det tages i brug første gang, men lugten forsvinder, når det er kølet tilstrækkeligt ned.

Energibesparelser

- Tildæk ikke apparatet med ting, der kan hindre luften i at strømme rundt om siderne.
- Lad ikke døren/dørene være åbne i længere tid end nødvendigt.
- Sørg for at der er god plads foran udluftningskanalerne i apparatet, så den kolde luft fordeles bedst muligt.

Flytning eller opbevaring af apparatet

Hvis du af en eller anden grund slukker for apparatet, skal du vente 10 minutter, før du tænder for det igen. Herved udlignes trykket i kompressoren før genstart.

Flytning af apparatet

- Sluk for strømmen til apparatet og træk stikket ud af stikkontakten. Tag alle madvarer ud.
- Drej de indstillelige fødder højre om, så langt de kan komme (se side 30).
- Træk forsigtigt apparatet ud. Saml el-ledningen. Tape dørene til og sæt tape på hylderne. Hvis det er nødvendigt at vippe det eller lægge det helt ned, skal det forsigtigt lægges på højre side (set forfra).
- Sæt apparatet på den nye plads og tilslut det igen. Hvis det har ligget ned i kortere eller længere tid, skal du lade det stå op i mindst 10 minutter, før det sluttes til.

Opbevaring af apparatet

- Hvis det rengjorte apparat ikke skal bruges, skal dørene være åbne. Det tillader luften at cirkulere og hindrer bakterievækst og mugdannelse.
- Før apparatet tages i brug igen, bør det rengøres grundigt med varmt vand og tvekulsurt natron (1 teskefuld natron til ½ liter vand). Skyl efter med rent vand.

Ferie

- Vi anbefaler, at du lader apparatet være tilsluttet, mens du er på ferie.

Brugsanvisning til *Active Smart®*

Modeller:

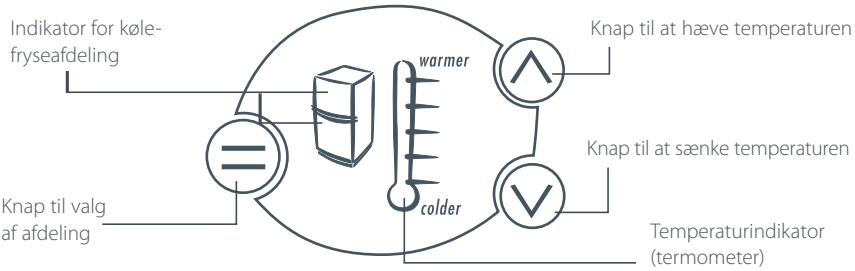
635 mm bred	**E402B, E411T, E415H**
680 mm bred	**E440T, E442B, E413T**
790 mm bred	**E521T, E522B**

Angående oplysninger om betjening af Ice & Water kontrolpanelet henvises til Ice & Water Brugsanvisning.

Temperaturkontrol

- Når du tænder for apparatet første gang, vil det kraftige kølesystem automatisk køle både køle- og fryseafdelingen ned til de indstillede temperaturer. Det vil vare mellem 2 og 3 timer, afhængigt af den omgivende temperatur og fugtighed.
- Temperaturen i de 2 afdelinger er nøjagtigt og individuelt kontrollerede, og påvirkes ikke af omgivelsernes temperatur eller fugtighed - hverken sommer eller vinter.
- Hvis du ønsker at ændre temperaturen i enten køle- eller fryseafdelingen kan dette let gøres ved hjælp af kontrolpanelet, der sidder på apparatets bagvæg.

Kontrolpanel Sådan justeres temperaturerne



Køleafdelingen

- Indikatoren for køleafdelingen på diagrammet til apparatet lyser. Temperaturindikatoren (vist som et termometer), viser temperaturindstillingen for afdelingen med en række lys.
- Du kan ændre temperaturen ved tryk på knapperne for henholdsvis højere eller lavere temperatur. Et tryk på en af knapperne får lysene til at blive svagere. Det betyder en lille temperaturændring.
- To tryk på en af knapperne giver et kraftigere lys, og betyder en større temperaturændring. Færre lys på termometeret betyder en lavere temperatur.

Fryseafdelingen

- Temperaturen i fryseafdelingen reguleres ved at trykke på vælgerknappen for afdelingerne, indtil indikatoren for fryseren blinker.
- Frysertemperaturen ændres ved at trykke på knappen for enten højere eller lavere temperatur.
- Et tryk på en af knapperne får lysene til at blive svagere. Det betyder en lille temperaturændring.
- To tryk på en af knapperne giver et kraftigere lys og betyder en større temperaturændring. BEMÆRK: Gentagne tryk på vælgerknappen til de 2 afdelinger vil automatisk skifte mellem dem. Går du tilbage til køleafdelingen, høres et længerevarende bip.
- Når apparatets dør åbnes igen, går kontrolpanelet automatisk tilbage til indstillingen for køleafdelingen.

Funktionen Sabbat

- Du kan aktivere funktionen Sabbat ved at trykke på knappen til valg af afdeling på temperaturkontrolpanelet i 10 sekunder.

Når produktet er i funktionen Sabbat:

- Lampen lyser ikke, når døren åbnes.
- Døralarmen virker ikke.
- Displayet oplyses ikke.
- Åbning af døren har ikke indflydelse på kompressoren eller blæserne.

- Hvis strømmen til køleskabet afbrydes i denne funktion, vil produktet fortsætte i funktionen Sabbat, når strømmen igen sættes til.
- Funktionen Sabbat deaktiveres automatisk efter 48 timer.
- Du kan selv deaktivere funktionen, inden de 48 timer er gået, ved i 10 sekunder at trykke på knappen til valg af afdeling på kontrolpanelet.

Normale lyde fra apparatet

Active Smart® apparat med et ultralavt strømforbrug og førsteklasses køleegenskaber kan frembringe lyde, der er forskellige fra lydene i konventionelle apparater.

Normale lyde fra apparatet

- Lyden af luftstrømmen fra blæserne. Apparater fra *Active Smart*® har blæsere, der skifter hastighed efter behov. Under afkølingsperioder, som f.eks. når døren/dørene har været åbnet tit, cirkulerer den kolde luft fra blæserne rundt i begge apparatets afdelinger, hvorved der fremkommer en vis støj.
- Knasende eller knitrende lyd, som når is brækker. Det er optøningsfunktionen, der smelter isen på fordamperen.
- Lyden af rindende vand. Det er kølevæsken i systemet, du kan høre som lyden af kogende eller boblende vand.
- En hvislende lyd, der kommer, når du har lukket døren til fryseafdelingen. Lyden skyldes trykforskellene mellem den varme luft, der kommer ind i apparatet og pludselig køles ned, og det omgivende lufttryk.
- Andre, ikke-normale lyde kan høres af følgende grunde:
  – Apparatet er ikke i vater
  – Gulvet er ujævnt eller svagt
  – Flasker eller glas rasler på hylderne

Specialdele i *Active Smart®*

Frugt- og grunsagsskuffer samt låg med fugtighedskontrol

Disse skuffer har et specielt låg med 2 funktioner:

- Den første er at lukke skufferne helt tæt, og dermed danne et fugtigt mikroklima, der forlænger madvarernes holdbarhed.
- Den anden er, at låget opsamler den kondens, der dannes ved høj fugtighed, og hindrer at kondensvand drypper ned på frugt og grønsager. Denne evne til at opretholde en høj fugtighed i skufferne kan i nogle tilfælde betyde, at der samles små mængder vand i bunden af skufferne. Det tørres op efter behov.

Frugt- og grønsagsskuffer samt fugtighedskontrol

- Hver frugt- og grønsagsskuffe har en fugtighedskontrol, som kan justeres for henholdsvis frugt eller grøntsager afhængigt af, hvad der er i skufferne.
- Hvis det er muligt, skal du holde frugt og grøntsager hver for sig. Det er med til at øge opbevaringstiden.
- Hvis der er en blanding af frugt og grøntsager i skuffen, kan reguleringsknappen indstilles til midten.
- Hvis der er for meget vand i skufferne, kan reguleringsknappen justeres mod indstillingen med færre dryp.
- Husk, at lidt vand i skufferne er til gavn ved opbevaring af frugt og grøntsager.

	●	●	●
VELEGNET TIL:	Salat ▪ Hovedsalat ▪ Spinat ▪ Brocolli ▪ Kål ▪ Gulerødder	Blandet frugt og grønt	Frugt med skind/skræl ▪ Appelsiner ▪ Citroner ▪ Limefrugter

Isterningbakke og låg

- Isterningerne hældes ned i låget ved at holde bakke og låg sammen og vride dem for at få isterningerne løs.
- Isterninger opbevares bedst i en lukket beholder eller plasticpose, da de nemt absorberer lugt og smag fra andre madvarer.

Lugtfjerner

- Der er monteret en lugtfjerner, der fjerner ubehagelige lugte fra apparatet. Lugtfjerneren sidder bag kanaldækslet i apparatet og er ikke synlig indeni. Lugtfjernerens levetid svarer til apparatets.

Døralarmer

- Hvis du glemmer at lukke apparatdøren, vil en alarm bippe efter 90 sekunders forløb. Hvis døren til fryseafdelingen står åben, bipper alarmen efter 60 sekunders forløb.
- Så længe en dør står åben, lyder der gentagne bip hvert 30. sekund i 5 minutter.
- En ubrudt alarm lyder, hvis døren har stået åben i 5 minutter eller mere, og den indvendige belysning slukker. Alarmen stopper, når døren lukkes.

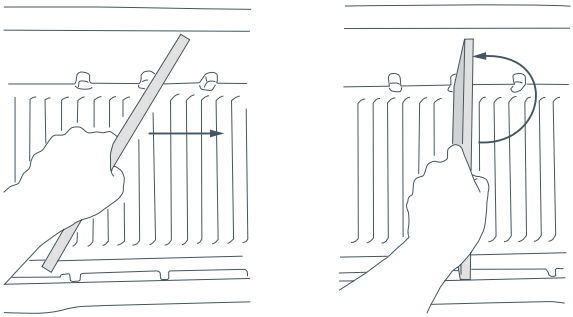
Specialdele i *Active Smart®*

Fejlalarmer

- Hvis det elektroniske system registrerer en fejl, som det ikke selv kan afhjælpe, høres en alarm.
- Når apparatdøren åbnes, blinker en fejlkode på kontrolpanelet (et bestemt lysmønster i rødt og grønt) for at gøre opmærksom på fejlen. Alarmen holder op, når du trykker på en vilkårlig knap, men lamperne blinker fortsat. Hvis en sådan fejl opstår, skal du straks kontakte dit lokale, autoriserede Fisher & Paykel servicecenter. Fejlkoden vil hjælpe servicemontøren til at finde og udbedre fejlen.

Anvisninger til inddeler (modeller, som er forsynet med disse)

Sæt inddeleren i skuffen på skrå, ret den til, og lad den glide på plads. Inddeleren justeres ved at trække skuffen helt ud, delvist løfte inddeleren, lade den glide til siden og lade den igen glide på plads.



Skuffe med teleskopudtræk (model E415H)

- Denne udtræksskuffe er velegnet til opbevaring af frugt og grønt samt høje flasker og drikkevarer.
- Et luftindtag/en ventilationsrist sidder foran på skuffen.
- Temperaturen i skuffen reguleres ved at åbne eller lukke for luften.
- Åbner du indtaget helt, kommer der mere luft ind i skuffen. Den normale temperatur i skuffen er fra 3–9 °C.
- Når luftindtaget er lukket, er skuffen ideel til opbevaring af tomater, tropiske frugter, agurker, spansk peber etc., da sådanne fødevarer ikke holder sig så godt ved lave temperaturer.
- Når luftindtaget er åbent, er skuffen mere velegnet til opbevaring af de fleste grønsager og frugt. Hele frugter med beskyttende skind (f.eks. æbler og pærer) kan opbevares uden indpakning.
- Opbevaringstiden for andre former for frugt og grønt forlænges, hvis de pakkes løst ind i plasticposer. Det reducerer tab af fugtighed, og hindrer at der dannes for meget fugt.

Flaskeholder (nogle modeller)

- Flaskeholderen kan bruges til opbevaring af forskellige flasker, og kan anbringes overalt, hvor du ville anbringe en hylde. Holderen flyttes ved at løfte op i den bagerste del og trække den fremad. Flaskerne lægges bedst med flaskehalsen pegende fremad.

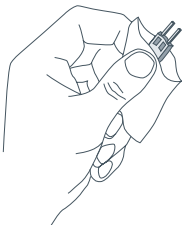
Vedligeholdelse af *Active Smart®*

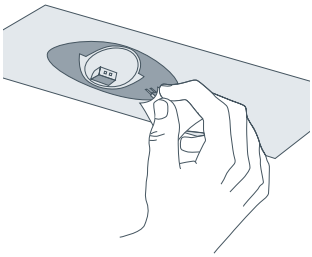
Udskiftning af indvendig belysning (halogenpære)

Sluk for strømmen til apparatet, før du udskifter pæren. Den sidder forrest i toppen af apparatet.

- Fjern dækslet over pæren ved hjælp af en lille skruetrækker, som stikkes ind i midten af dækslet, og tryk forsigtigt dækslet ned. Skru den brugte pære ud.
- Rør ikke den nye pære med hænderne. Lad den ligge i plasticposen, mens du sætter den i.
- Fjern posen, når pæren er monteret.
- Sæt dækslet på plads.
- Sæt apparatet til igen. Pæren skal nu lyse.

Bemærk:
Den nye pære skal være en 12V halogenpære. Effekten må ikke overstige 10W.
Pærerne kan fås i dit lokale Fisher & Paykel servicecenter.





Apparatet er konstrueret til at kunne holde i mange år uden at det behøver serviceeftersyn. Skulle der alligevel opstå en fejl, skal du hurtigst muligt kontakte dit lokale, autoriserede Fisher & Paykel servicecenter. Alle reparationer af det elektriske system skal udføres af en autoriseret servicetekniker/elektriker

Rengøring og vedligeholdelse - indvendigt/udvendigt

Indvendige overflader

- Det er vigtigt at holde det indvendige af apparatet rent, for at hindre at fødevarerne fordærves.
- Mængden og typen af mad i apparatet afgør, hvor tit det bør rengøres (det ideelle er en gang hver eller hver anden uge).
- Tag hylderne ud af apparatet og døren. Vask hylder og kurve/skuffer i varmt vand og rengøringsmiddel. Skyl efter i rent vand og tør tingene, før de sættes på plads igen.
- Vask indvendige overflader med varmt vand og rengøringsmiddel eller tvekulsurt natron opløst i vand (1 teskefuld natron til ½ l vand). Skyl efter med rent vand.
- For at fjerne 'gammel harsk køleskabslugt' kan du komme nogle få dråber vaniljeessens eller eddike i vandet før rengøringen.
- Brug ikke grove, slibende klude eller rengøringsmidler, parfumerede, stærktlugtende rengøringsmidler eller opløsningsmidler af nogen art på nogen dele af apparatet.

Udvendige overflader
Dør i rustfrit stål

- Brug kun varmt vand med flydende opvaskemiddel.
- Tør efter med en ren, fnugfri klud.
- Brug af skurende eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler vil ødelægge ståloverfladerne.

Andre udvendige overflader

- Rengør alle andre udvendige overflader med varmt vand og rengøringsmiddel.
- Om nødvendigt kan dørens tætningsliste rengøres med en tandbørste, varmt vand og rengøringsmiddel.

Rengøring af specialdele

Indvendigt

Glashylder

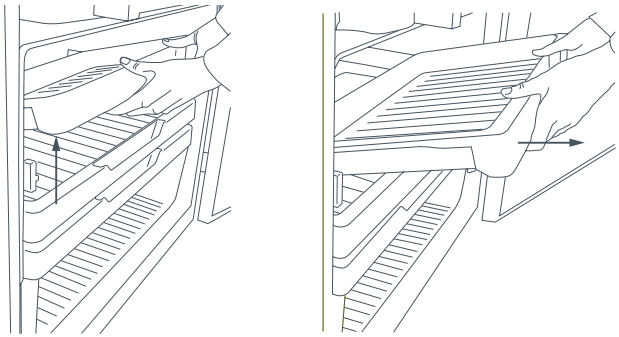
- Rengøres med varmt vand og rengøringsmiddel eller glasrens. Hvis du rengør hylderne uden at tage dem ud, bør du kun bruge varmt vand og rengøringsmiddel, da glasrens kan beskadige apparatets plasticdele.

Flaskeholder (nogle modeller)

- Rengøres med varmt vand og rengøringsmiddel. Brug af slibende rengøringsmidler og opløsningsmidler kan beskadige holderen.

Fjernelse af hylder eller faste skuffer

- Tøm først hylden/skuffen for fødevarer, så den let kan fjernes.
- Hold midt foran i hyldens/skuffens håndtag.
- Løft lodret op for at clipse den/dem fri fra skinnerne, og skub hylden/skuffen ind mod dig for at fjerne den/dem.
- Skub skinnerne tilbage i køleskabet.



Udskiftning af hylder eller faste skuffer:

- Skinnerne skubbes tilbage i køleskabet, og hylden/skuffen anbringes øverst på skinnerne. Skub forsigtigt hylden/skuffen tilbage, indtil den clipser tilbage på skinnerne.

Vigtigt! Sørg for, at hylderne og skufferne er clipset forsvarligt fast på skinnerne før brug.

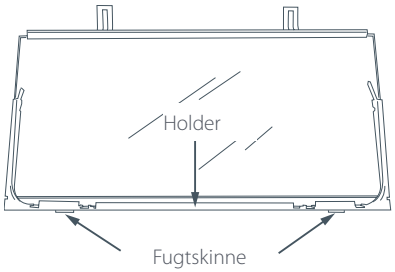
Vigtig bemærkning

Skinnerne til hylde og skuffe er på forhånd smurt, og det er ikke nødvendigt at smøre dem yderligere. Forsøg ikke at aftørre fedtet på skinnerne, da det vil have indvirkning på deres funktion. Sænk ikke skinnerne ned i vand.

Rengøring af specialdele

Fugtighedskontrol

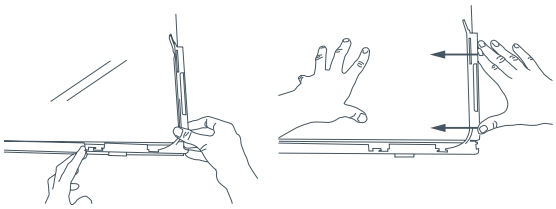
Vigtigt: Når hylden over grønsagsskuffen rengøres, anbefaler vi, at du ikke fjerner fugtighedskontrollen fra hylden.



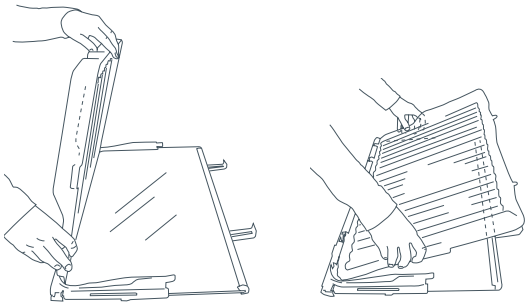
DA

Skulle det ske, at plastiklåget og fugtighedsgliderne adskilles fra glashylden, skal du følge disse anvisninger for at samle den igen.

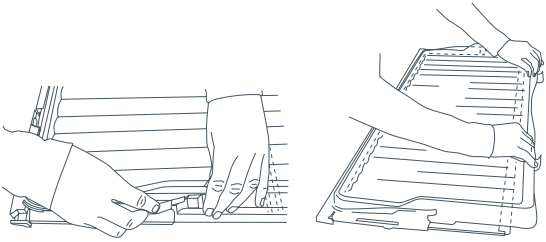
1 Vend hylden om
2 Sæt fugtskinnerne på hjørnerne af hyldens forkant og fastgør bundclipsen til tilpasningsstykket på hyldens forkant. Lad hylden derefter glide til siden, indtil clipsen sidder fast på glasset.



3 Fastgørelse af den fugtighedsregulerende drænplade – Ret drænpladen ind efter fronten på hylden med teksten vendende mod dig. Hold drænpladen lodret, og fastgør enden af forsiden til holderen på hylden. Sørg for, at drænpladen passer ind i holderen og fugtskinnerne underneden.



4 Justér fugtighedsglidetappene på siderne af hylden, så plastikdrænpladen er mellem hylden og tappene.
5 Hvis clipsen bagpå hylden findes, fastgøres pladen med de bagerste clips. Sørg for, at pladen sidder godt fast foran og bagpå hylden.

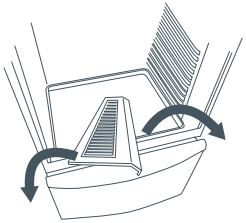


Rengøring af specialdele

Frugt- og grønsagsskuffe med teleskopudtræk (E415H)

- Træk skuffen ud til stop, løft den og fortsæt med at trække udad, indtil den er trukket så langt ud den kan komme.
- Lad skuffens forkant hvile på gulvet, åbn apparatdøren og tag bakken, inddelingen og skuffen ud. Vask skuffen med varmt vand og rengøringsmiddel.
- Skyl, tør og sæt skuffen på plads igen.

Nederste hylde i apparat med skuffe med teleskopudtræk (E415H)



- Tag frontristen ud efter at du har løftet den inderste kant. Hold døren åben, og lad hylden glide fremad og løft den ud. Vask den af med varmt vand og rengøringsmiddel.
- Skyl efter, tør og sæt hylden på plads i den næstnederste indføringsrille.

Vigtigt: Mange almindelige rengøringsmidler indeholder opløsningsmidler, der kan angribe plasticdele i apparatet og få dem til at revne. Det er vigtigt kun at bruge varmt vand og lidt flydende opvaskemiddel til rengøring af alle plasticdele i og udenpå apparatet. Undgå at bruge antibakterielle produkter, såvel i som udenpå apparatet, da sådanne produkter kan bevirke, at metaldele ruster og plasticdele revner.

Opbevaring af mad i apparatet

Opbevaring af friske, letfordærvelige fødevarer i dit apparat forlænger deres holdbarhed. De lave temperaturer hæmmer en af hovedårsagerne til at fødevarer ødelægges - nemlig vækst af bakterier, mug og gæring, samt kemiske og fysiske processer.

Behandling af friske fødevarer

Kvaliteten af den mad, du sætter ind i apparatet, er altafgørende for et vellykket resultat. For at opnå dette, bør du:

- Vælge madvarer der er helt friske og af god kvalitet.
- Kun købe den mængde, du kan nå at bruge inden for den anbefalede opbevaringstid. Hvis du køber mere, bør du fryse det ned.
- Sørge for at indpakke eller tildække fødevarerne som anbefalet her i brugsanvisningen. Det hindrer, at de udtørres, misfarves eller mister smag, og hjælper med til at friskheden bevares. Det hindrer også overførsel af lugt. Frugt og grønt behøver ikke pakkes ind, hvis de opbevares i apparatets grønsagsskuffer.
- Sørge for at stærktlugtende fødevarer er indpakket eller tildækket og ikke anbringes ved siden af mejeriprodukter som f.eks. smør, mælk og fløde, der kan tage smag af stærke lugte.
- Nedkøle ferske, letfordærvelige varer hurtigst muligt efter køb. Hvis de opbevares ved rumtemperatur i længere tid, vil nedbrydningshastigheden fremskyndes.
- Undgå at anbringe mad direkte foran ventilationsåbningerne, da de derved kan få frost. Det er nødvendigt at kold luft cirkulerer i apparatet, for at sikre at fødevarerne opbevares sikkert. Åbn ikke apparatdøren unødvendigt.
- Afkøle varm mad før den sættes ind i apparatet. Dette bør gøres hurtigt. Det kan fremskyndes ved at anbringe beholderen med maden i en skål med isvand. Forny om nødvendigt isen. (Bemærk også, at varme beholdere kan beskadige hylder og sider).
- Opbevare rå og tilberedte fødevarer i separate beholdere eller separat indpakning for at forhindre, at f.eks. saft fra råt kød fordærver den tilberedte mad.

Desuden:

- Hold apparatet rent. Aftør regelmæssigt de indvendige sider og hylder (se Rengøring), og sæt kun rene beholdere ind i apparatet.
- Hold nøje øje med kvaliteten af den mad, du har anbragt i apparatet. Kassér madvarer, der viser tegn på, at de er ved at blive ødelagte. Vær især opmærksom på fisk og fjerkræ, som er meget letfordærvelige. Brug fødevarerne indenfor de anbefalede opbevaringstider.

Mejeriprodukter og æg

- De fleste indpakkede mejeriprodukter har en 'Sidste salgsdato' eller 'Bedst inden' påtrykt emballagen. Opbevar dem i apparatet, og brug dem indenfor den anbefalede tid.
- Smør kan få en bismag fra stærkt lugtende fødevarer, og opbevares bedst i en tætsluttende beholder.
- Æg bør opbevares i apparat. For at få de bedste resultater bør man, især ved bagning, tage æggene ud af apparatet 2 timer før, de skal bruges.

Opbevaring af fødevarer i apparatet

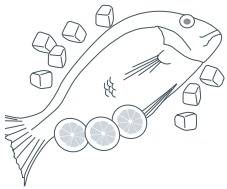
Rødt kød

- Læg fersk rødt kød i et fad, og dæk det løst til med vokspapir, plastic- eller alufolie.
- Opbevar tilberedt og fersk kød i hver sit fad. Derved undgår du, at saft fra det rå kød fordærver den tilberedte mad.
- Charcuterivarer bør bruges indenfor den anbefalede tid.

Fjerkræ

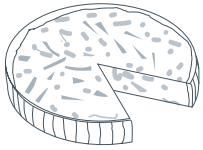
- Fersk, helt fjerkræ bør skylles ind- og udvendigt i koldt rindende vand. Tør det, og læg det i et fad. Dæk det løst med plastic- eller alufolie.
- Fjerkræstykker bør opbevares på samme måde. Helt fjerkræ bør aldrig farseres før, lige inden det skal tilberedes, da det ellers kan give madforgiftning.
- Afkøl tilberedt fjerkræ hurtigt, og læg det i apparatet. Tag farseringen ud af fjerkræ, og opbevar den for sig selv.

Fisk og skaldyr



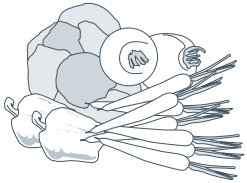
- Hele fisk og fileter bør spises samme dag, som de er købt. Indtil fisken skal bruges, bør den sættes i køleafdelingen, dækket med vokspapir, plastic- eller alufolie.
- Vær meget omhyggelig med at vælge helt friske fisk, hvis de skal opbevares natten over. Hele fisk bør skylles i koldt vand for at fjerne løse skæl og snavs, og derefter duppes tørre med køkkenrulle. Læg hele fisk eller fileter i en lukket plasticpose.
- Hold altid skaldyr afkølet. Holdbarheden er 1–2 dage.

Færdigretter og levninger



- Sådanne madvarer bør opbevares i passende, lukkede beholdere, så maden ikke tørrer ud.
- Opbevar kun maden i 1–2 dage.
- Opvarm kun levninger én gang, og indtil de er dampende varme.

Frugt- og grønsagsskuffer



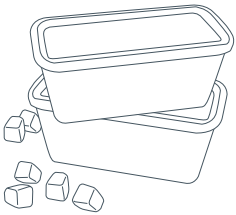
- Selvom forskellige slags frugt og grønsager opbevares bedst ved lave temperaturer, bør følgende frugter og grønsager ikke opbevares i længere tid ved temperaturer under 7 °C:
  ▪ Citrusfrugter ▪ meloner ▪ auberginer ▪ ananas ▪ courgetter ▪ passionsfrugter ▪ agurker ▪ pebre ▪ tomater.
- Ved lave temperaturer vil der ske uønskede forandringer, som f.eks. at frugtkødet bliver blødt, tingene bliver brune, og/eller forrådnelse fremmes.
- Læg ikke følgende i apparatet: bananer, mangofrugter, peberfrugter eller avocadoer (med mindre de er modne). Frugt og grønsager bør om muligt opbevares hver for sig i grønsagsskufferne.

Opbevaring af mad i fryseafdelingen

Ved at opbevare madvarer ved temperaturer på -18 °C kan disse holde sig i længere tid end ved køleskabstemperaturer. Det skyldes, at væksten af bakterier, mug og gæring stopper, ligesom kemiske og fysiske reaktioner hæmmes ved meget lave temperaturer.

Behandling af frostvarer

De bedste resultater opnås på følgende måde:



- Vælg kun madvarer af høj kvalitet og som er velegnede til indfrysning.
- Hold en temperatur på -18 °C. Vær opmærksom på at holde denne temperatur, f.eks. ved brug af et frysetermometer, og ved at undlade at åbne døren til fryseafdelingen unødvendigt.
- Sørg for, at der er 2–5 cm fri plads i toppen af beholdere, glas og plasticposer, der indeholder flydende eller halvfaste madvarer. Disse udvider sig ved indfrysning. Luk beholderne tæt, og fjern helst luften fra beholderne, når madvarerne er frosne.
- Husk at fjerne luften fra pakker eller beholdere med faste fødevarer, og forsegl dem tæt, inden de indfryses.
- Indfrys så hurtigt som muligt, og kun små mængder ad gangen. For at få det bedste resultat anbefaler vi, at du kun indfryser 1 kg pr. 25 liter frysekapacitet (ca. 3 kg i mindre frysere og 4 kg i større frysere). Til hurtigere indfrysning anbefaler vi, at fødevarer anbringes øverst i fryserrummet tæt på udluftningskanalen.
- Undgå at stable frostvarer omkring blæseren. Det kan hindre en passende luftcirkulation.
- Optø helst frostvarer i et køleskab, en mikrobølgeovn eller en ovn med optøningsfunktion.
- Sørg for en konstant omsætning af madvarerne. Brug de ældste først. Overskrid ikke den anbefalede opbevaringstid.
- Brug fryseemballage af god kvalitet, så madvarerne kan holde sig bedst muligt.
- Hvis den mad, der skal indfryses, kun er dækket af plasticfolie, bør den lægges i frostposer.

Anbefalede opbevaringstid i en fryser

Disse tider bør ikke overskrides.

	1	Bacon, gryderetter, mælk
	2	Brød, is, pølser, tærter (kød og frugt), klargjorte skaldyr, fede fisk
	3	Ikke-fede fisk, skaldyr, pizza, scones og muffins
	4	Skinke, kager, kiks, okse- og lammekoteletter, fjerkræstykker
	6	Smør, grønsager (blancherede), hele æg og æggeblommer, kogte krebs, råt hakket kød, råt svinekød
	12	Frugt (tørt eller i sukkerlage), æggehvider, råt oksekød, hele kyllinger, råt lammekød, frugtkager

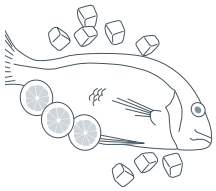
Måneder

Opbevaring af mad i fryseskabet

Kød, fjerkræ og vildt

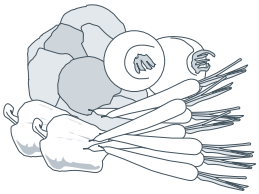
- Indfrys ikke mere end 1 kg pr. 25 liter frysekapacitet. Kød skal indfryses hurtigt for at bevare sin struktur.
- Farsér ikke fjerkræ før indfrysning (risiko for madforgiftning).
- Rødt kød kan tilberedes både fra frossen tilstand eller helt eller delvist optøet. Husk at beregne ekstra tilberedningstid, hvis du tilbereder frosset kød.
- Lad altid fjerkræ tø helt op inden tilberedning.

Fisk



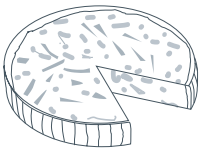
- Fisk indfryses bedst kommercielt. Hvis du imidlertid selv ønsker at indfryse fisk, skal du sikre dig, at fisken er meget frisk og af god kvalitet.
- Rens fisken, fjern skæl og lad den helst være hel. Alle slags fisk bør pakkes i to lag indpakning, da lugt og smag nemt kan overføres til eller fra flere typer fisk. Luk omhyggeligt fiskens indpakning.
- For at få det bedste resultat bør du tilberede fisk enten fra frossen eller delvist optøet tilstand.

Grønsager



- De fleste grønsager er velegnede til frysning, dog mister 'salatgrønsager' deres sprødhed. Andre grønsager, f.eks. selleri, løg og tomater bør ikke fryses, da de derved bliver bløde. Brug dem kun friske i madlavningen.
- Indfrys kun modne grønsager af høj kvalitet.
- Sortér grønsagerne og kassér dem, der ikke er i orden.
- **Det er nødvendigt at blanchere de fleste grønsager inden frysning.**
- Blanchering er en kort kogning, der ødelægger enzymerne i grønsager. Hvis ikke enzymerne bliver ødelagt, vil de foranledige uønskede kemiske og fysiske forandringer under grønsagernes ophold i fryseren, nemlig udvikling af uønsket smag og hærdning.
- Grønsager kan blancheres i kogende vand, damp eller i en mikrobølgeovn. Hvis du bruger kogende vand, skal grønsagerne koge i 2–4 minutter og derefter tages op og afkøles hurtigt.
- Generelt er det bedst at bruge frosne grønsager uden først at tø dem op.

Klargjorte og tilberedte madvarer



- De fleste tilberedte madvarer kan fryses, men det anbefales ikke at nedfryse følgende:
- Kogt æggehvide, budding, cremefyld og mælkebuddinger, gelatine- eller geléagtige retter, mayonnaise og lignende salatdressinger, marengsfyld. Disse ting har en tendens til at skille ved optøning.

Frugt

- Vælg moden frugt af høj kvalitet. Vælg helst de sorter, der anbefales til nedfrysning.
- Undgå umoden eller overmoden frugt.
- Måden, frugt opbevares på, afhænger af, hvordan den skal bruges. Frugt i sukkerlage er ideel til desserter, hvorimod frugt, frosset uden sukker, er bedre egnet til kogning. De fleste former for frugt kan holde sig i fryseren i 8–12 måneder.

Checkliste til løsning af problemer

Hvis der opstår en fejl på køleskabet, anmodes du om at kontrollere de følgende punkter, før du kontakter den butik, hvor du har købt skabet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Ingen spænding i stikkontakten	Kontrollér, at stikket er sat rigtigt i, og at der er tændt for strømmen Kontrollér andre apparater, der er tilsluttet den samme stikkontakt Kontrollér sikringerne i huset
Lyset virker ikke	Lampen kan være defekt	Udskift pæren
	Apparatet virker ikke	Se afsnittet Vedligeholdelse
Lys og display virker ikke	Produkt i funktionen Sabbat	Hold knappen til valg af afdeling nede i 10 sekunder
Motoren kører i lange perioder	Det er varmt i vejret Hyppig åbning af døren Der er for nylig lagt mange fødevarer i	Undgå at åbne døren for ofte, så temperaturen kan nå at stabilisere sig
	Temperaturreguleringen er sat for lavt	Se afsnittet Temperaturregulering
	Dørene lukker ikke tilstrækkelig tæt	Kontrollér, at kabinettet er vandret, og at pakningerne er rene
Opbevaringsrummene er for varme	Temperaturindstillingen er ikke korrekt	Se afsnittet Temperaturregulering
	Hyppig åbning af døren Der er for nylig lagt mange fødevarer i	Undgå at åbne døren for ofte, så temperaturen kan nå at stabilisere sig
Fødevarerne fryses i køleskabet	Temperaturindstillingen er ikke korrekt	Se afsnittet Temperaturregulering
	Fødevarerne er anbragt direkte foran ventilationshullerne	Flyt fødevarer, der er følsomme overfor kulde, væk fra midten af hylden
Usædvanlig støj	Kabinettet er ikke stabilt eller vandret	Se afsnittet Installation
	Fryseren afrimer	
Vand i grøntsagsskufferne	Frugt og grøntsager danner kondensvand	Lidt kondensvand er til gavn ved opbevaring af frugt og grøntsager Hvis der dannes for meget vand, skal frugt og grøntsager indpakkes let i plasticposer Tør vandet af med en klud Indstil fugtighedsglideren til lav fugtighed

Checkliste til løsning af problemer

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Siderne på kabinettet er varme	Dette er normalt	
Kondensvand på ydersiden af køleskabet	Ikke usædvanligt i perioder med høj fugtighed	Tør det af
Kondensvand indeni køleafdelingen	Hyppig eller langvarig åbning af døren	Hold åbning af døren på et minimum
	Dørpakningen er utæt	Kontrollér, at pakningen sidder fladt og tætner helt
	Ikke usædvanligt i perioder med høj fugtighed	Tør det af
Isdannelse indeni fryseafdelingen	Døren til fryseafdelingen lukker ikke tæt	Flyt ting i fryseafdelingen, så døren kan lukkes helt tæt Kontrollér, og rengør dørpakningen
Isterninger har afsmag eller lugt	Overførsel af lugt/smag fra stærkt lugtende fødevarer	Emballér eller tildæk stærkt lugtende fødevarer
Dørhåndtagene er ude af justering	De kan flytte sig ved brug og med tiden	Se afsnittet Installation: fire væsentlige krav til justering - vejledning til stabilitet
Hylden/skuffen glider ikke jævnt ind og ud	Fastsiddende emballage	Kontrollér, at der ikke sidder fødevarer eller emballage fast bagved hylden/skuffen
	Skinnerne er ikke trukket helt ud	Træk skinnerne helt ud med et fast træk, mens du holder på siderne af hylden/skuffen - det vil indstille skinnerne igen

Producentens garanti

Du får automatisk en 2-årig forhandlergaranti ved købet af dette produkt, der dækker dele og arbejde ved servicearbejde i det land, hvor produktet er købt.

Forhandleren påtager sig at:

Reparere uden omkostning for ejeren enten for materiale eller arbejde, enhver del af produktet, svarende til det serienummer, som er anført på det produkt, som konstateres at være defekt inden for TO ÅR efter købsdatoen.

Producentens garanti dækker ikke:

A Servicebesøg, der ikke skyldes nogen defekt ved produktet. Udgiften til et sådant servicebesøg vil blive faktureret, hvis problemet viser sig ikke at være en produktfejl. F.eks.:
1. Udbedring af forkert installation af produktet.
2. Instruktion i, hvordan produktet anvendes.
3. Udskiftning af sikringer, tænding for HFI-relæer, udbedre el- eller vvs-arbejde i huset eller udskiftning af pærer i apparatet.
4. Reparation af fejl, forårsaget af brugeren.
5. Ændring i produktets opstilling.
6. Uautoriserede ændringer af produktet.
7. Støj eller vibration, der betragtes som normale, f.eks. lyde fra vandudtømning, regenerationsstøj, alarmbip til brugeren.
8. Udbedring af skader, forårsaget af skadedyr, f.eks. rotter, kakerlakker etc.

B Defekter, der skyldes andre faktorer end:
1. Normal anvendelse i husholdningen eller
2. Brug i overensstemmelse med produktets brugsanvisning.

C Defekter på produktet, som skyldes uheld, forsømmelse, misbrug, brand, oversvømmelse eller force majeure.

D Fisher & Pakel kan ikke gøres ansvarlig for, at forsyningsspændingen ligger over eller under produktspecifikationen.

E Udgifter til reparationer, der er udført af ikke-autoriserede reparatører, eller udgifter til udbedring af sådanne reparationer.

F Rejseudgifter og dermed forbundne udgifter, når produktet er installeret på et sted med begrænset eller ikke-offentlig adgang (f.eks. fly- eller færgebilletter, isolerede geografiske områder).

G Normal anbefalet vedligeholdelse som angivet i produktets brugsanvisning.

Hvis du har et installationsproblem, skal du rette henvendelse til forhandleren eller installatøren. Det er dit ansvar at sørge for de nødvendige el-udluftnings- og andre tilslutningsfaciliteter.

Fisher & Paykel kan ikke gøres ansvarlige for følgeskader eller skader, der skyldes uheld (omkostninger ved reparation eller udskiftning af andre ejendele, der er blevet beskadigede på grund af produktets defekt, eller dine udgifter i forbindelse med det defekte produkt).

Kundeservice

Sådan får du service

Før du tilkalder en servicetekniker bør du:
Kontrollere de ting, du selv kan gøre. Kig i brugsanvisningen og check at:

- Apparatet er korrekt installeret
- Du kender den normale betjening
- Du har læst Checkliste til fejlfinding

Hvis du, efter at have kontrolleret disse punkter, fortsat har behov for assistance, bør du gøre følgende:

Europa
www.fisherpaykel.com

Hvis du ringer eller skriver, bedes du oplyse navn og adresse, produktets model- og serienummer, købsdato samt angive en fuldstændig beskrivelse af problemet. Disse oplysninger er nødvendige, for at vi bedre kan tage os af din anmodning om assistance.

Kommercielt brug

Hvis du anvender produktet kommercielt (enhver anden anvendelse end til en enkelt familie), accepterer vi kun - uden udgifter for dig til reservedele - at reparere eller udskifte eventuelle defekte dele, hvis serienummer findes på produktet. Vort ansvar i henhold til disse reparationer udløber ET ÅR efter den oprindelige købsdato.

Vi kan, efter eget valg, udskifte delen eller produktet, eller refundere dig hele købsprisen for produktet (ekskl. installation og andre udgifter). Al service i henhold til producentgarantien skal udføres inden for normal arbejdstid af Fisher & Paykel eller en autoriseret servicetekniker.

Ingen andre garantier

Producentgarantien er den fuldstændige og eneste aftale mellem dig og os med hensyn til enhver fejl på produktet. Ingen af vore ansatte (eller vore autoriserede serviceteknikere) er bemyndiget til at foretage nogen form for tilføjelse eller ændring til denne producentgaranti.

Innehåll

Viktig säkerhetsinformation	52
Installation – fyra nödvändiga krav	54
Flytta eller förvara ditt kylskåp	57
Ice & Water-kylskåp – Läs tillägget till användarmanualen för Ice & Water	58
Active Smart® användningsinstruktioner	58
Active Smart® specialfunktioner	60
Active Smart® underhåll	62
Rengöring	63
Förvara mat i din kyl	67
Förvara mat i din frys	69
Kontrollista för problemlösning	71
Tillverkarens garanti	73
Kundservice	74

Viktigt! Denna användarmanual ska användas för alla kylskåp/frysar. Den innehåller all generell information som behövs för användning av ditt kylskåp/din frys.

En användarmanual levereras tillsammans med Ice & Water-kylskåpet. Denna broschyr innehåller ytterligare specifik information om kylskåpets Ice & Water-funktioner.

Notera att ordet "kylskåp" i denna användarhandbok avser kombinationsprodukter av kylskåp/frys, men också fristående kylskåp och frys.

Modellerna som visas i denna användarmanual är eventuellt inte tillgängliga på alla marknader och kan när som helst komma att ändras. För aktuell information om vilken modell och specifikation som finns i ditt land kan du besöka vår webbplats **www.fisherpaykel.com** eller kontakta din lokala Fisher & Paykel-återförsäljare.

Viktig säkerhetsinformation

För att minska risken för brand, elektrisk stöt eller personskada bör du läsa **VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER** innan apparaten används.

Använd endast apparaten för vad den är avsedd till enligt beskrivning i denna användarmanual.

Varning

När denna apparat används skall du använda grundläggande säkerhetsåtgärder och följande:

Fara

- Denna apparat skall inte användas av barn eller svaga personer utan övervakning. Barn bör övervakas för att försäkra sig om att de inte leker med apparaten.
- Risk finns att barn låser in sig. Innan du kasserar ditt gamla kylskåp.
  –Lyft av dörrarna
  –Låt hyllorna sitta kvar så barn inte kan klättra in.

Kassering

- Du måste vara extra försiktig när du kasserar din gamla apparat för att undvika faror. Kylmedlet måste avlägsnas på ett säkert sätt och dörrarna måste tas bort för barnens säkerhet.
- Ditt auktoriserade Fisher & Paykel servicecenter ger dig råd om miljövänliga metoder för kassering av ditt gamla kylskåp.

Det elektriska

- Denna apparat måste installeras korrekt enligt installationsinstruktionerna innan den används.
- Koppla aldrig ur ditt kylskåp genom att dra i strömkabeln.
- Greppa alltid tag i kontakten och dra den rakt ut från vägguttaget.
- Koppla inte någon annan apparat till samma strömuttag som kylskåpet eller använd inte heller förlängningssladdar eller dubbla adapter.
- Reparera eller byt omedelbart ut alla elektriska servicesladdar som har blivit slitna eller skadats på annat sätt. Använd inte en sladd som har sprickor eller är skrovlig längs med eller vid kontakten eller vid apparatens ände.
  Om strömkabeln är skadad, får den endast bytas ut av ditt auktoriserade Fisher & Paykel servicecenter eftersom vissa specialverktyg krävs.
- När du flyttar din apparat från väggen bör du vara försiktig så att du inte rullar den över eller skadar strömkabeln.
- Dra ut kontakten ur vägguttaget innan du rengör kylskåpet eller byter glödlampa.

Viktig säkerhetsinformation

Förvara mat och dryck

- Förvara aldrig flyktigt eller brännbart material i ditt kylskåp eftersom det kan explodera.
- Frys aldrig in vätskor i glasbehållare. Vätskor expanderar under infrysning, vilket kan medföra att behållaren exploderar.
- Frys aldrig in kolsyrade drycker. De kan explodera.
- Konsumera inte mat som är för kall. Mat som tagits ur frysfacket kan vara så kall att den skadar huden, t.ex. frysta isbitar.

Strömavbrott - matsäkerhet

- Frys inte om mat som tinats helt. Följ rekommendationerna nedan om du upptäcker mat som tinat i din frys:
  1) Iskristaller fortfarande synliga – maten kan frysas om men bör förvaras kortare tid än rekommenderat.
  2) Tinad men kylskåpskall – nedfrysning igen rekommenderas inte. Frukter och viss tillagad mat kan frysas om men bör användas så fort som möjligt. Kött, fisk, fågel – används omedelbart eller tillaga och frys ner. Grönsaker – släng eftersom de vanligtvis blir hängiga och mjuka.
  3) Tinad men varmare än 4 °C. Rött kött kan tillagas direkt och frysas ner men bör användas så fort som möjligt. Släng all annan fryst mat.
- Frys inte om mat som tinats helt. Maten kan vara farlig att äta.

Rengöring

- Många rengöringsprodukter innehåller lösningsmedel vilket kan angripa ditt kylskåps plastkomponenter och göra så att de spricker. Vänligen se avsnittet om rengöring i denna broschyr för mer information.

SV

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Installation – fyra nödvändiga krav

Vänligen följ installationsstegen för att försäkra dig om att din apparat fungerar korrekt.

1. Ström

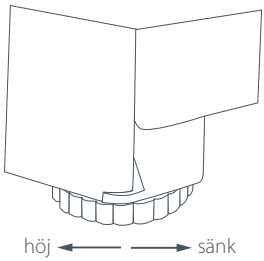
- Apparaten måste installeras så att kontakten är lättåtkomlig.
- För att försäkra dig om att apparaten inte oavsiktligt stängs av, ansluter du ditt kylskåp till ett eget strömuttag. Koppla inte några andra apparater till detta strömuttag eller använd inte förlängningssladd och dubbla adapter, eftersom den sammanlagda vikten för båda strömkablarna kan dra ur den dubbla adaptern från vägguttaget.
- För strömkrav, se informationen på serieskylten som finns på kylskåpets främre, undre högersida när dörren är öppen.
- Det är nödvändigt att apparaten är korrekt jordad.

2. Placering

- Ditt kylskåp bör inte placeras i direkt solljus eller i närheten av en värmegenererande apparat som till exempel en spishäll, ugn eller en diskmaskin. Ditt kylskåp bör inte placeras i direkt solljus eller i närheten av en värmegenererande apparat som till exempel en spishäll, ugn eller en diskmaskin.

3. Stabilitet

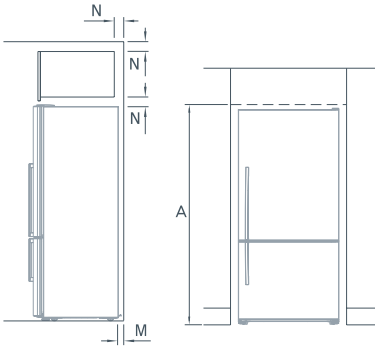
- För att förhindra att skåpet flyttar sig är det viktigt att kylskåpet fyra hörn står stadigt på golvet.
- Installation av apparaten på ett mjukt och ojämnt golv kan resultera i att skåpet vrider sig och att dörrarna tätas dåligt. Om dörrarna inte är täta, kommer varm luft in i där maten förvaras vilket gör att temperaturen höjs och maten förstörs och får slängas.
- Innan du placerar ditt kylskåp, bör du försäkra dig om att de justerbara framfötterna är helt tillbakadragna genom att vrida dem moturs d.v.s. mot skåpets högra sida.
- Placering av ditt kylskåp. Vrid de justerbara fötterna medurs, dvs. åt vänster, för att sänka de främre justerbara fötterna. Höj upp enhetens framsida tills den är stabil, så stängs dörrarna automatiskt efter att de öppnats.
- Den främre nivåställda foten på gångjärnens sida skall ta den största delen av skåpets vikt och skåpet skall vara stabilt, d.v.s. skåpet skall inte gunga eller vicka.



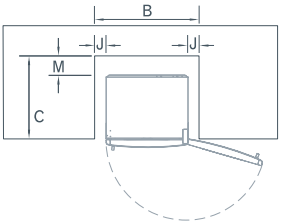
Installation – fyra nödvändiga krav

4. Ventilation och installation

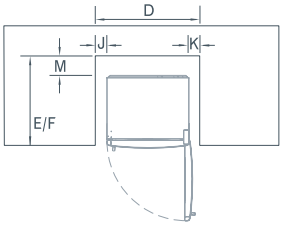
- Tillämpa de rekommenderade inbyggnadsmåtten här nedan, för att garantera tillräcklig ventilation för ditt kylskåp eller din horisontella frys.
- Apparaten är avsedd att placeras mot väggen med ett avstånd på mindre än 75 mm.
- Vid integrering av ditt kylskåp skall du följa installationsi nstruktionerna som medföljer integrerings-utrustningen.



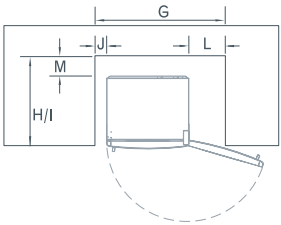
Plant med kylskåpets chassi – dörren kan öppnas helt



Plant med kylskåpets dörr – dörren kan öppnas 90°



Plant med kylskåpets dörr – dörren kan öppnas helt



Inbyggnadsmått (mm) (inklusive minsta mellanrum)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A invändig höjd	1745	1745	1745
Plant med kylskåpets chassi – dörren kan öppnas helt			
B invändig bredd	675	720	830
C invändigt djup	620	620	620
Plant med kylskåpets dörr – dörren kan öppnas 90°			
D invändig bredd	680	725	835
E invändigt djup plant med buktande dörr	675	675	675
F invändigt djup plant med rak dörr	690	690	690
Plant med kylskåpets dörr – dörren kan öppnas helt			
G invändig bredd	795	840	950
H invändigt djup plant med buktande dörr	675	675	675
I invändigt djup plant med rak dörr	690	690	690
Minsta mellanrum			
J mellanrum sida	20	20	20
K mellanrum sida – gångjärnsida plan med dörr – öppnas 90°	25	25	25
L mellanrum sida – gångjärnsida plan med dörr – öppnas helt	140	140	140
M mellanrum baksida (inkl. avfrostningsfack)	30	30	30
N ventil	50	50	50

Installation – fyra nödvändiga krav

Innan du placerar mat i apparaten skall du ta bort all paketering

- Se till att alla transportklämmor tas bort från kylskåpet. Det finns små gummispärrar på hyllornas baksida.
- Låt kylskåpet vara igång utan mat i 2-3 timmar för att alla fack skall kylas till rätt temperatur.
- Rengör apparatens insida med varmt vatten och lite diskmedel för att ta bort damm från fabrik och transport.
- Apparaten kan sprida en odör när den startas, men den försvinner när kylskåpet har blivit tillräckligt kallt.

Energieffektiv

- Täck inte apparaten med något material som förhindrar att luften cirkulerar vid skåpets sidor.
- Låt inte dörren vara öppen längre än nödvändigt.
- Håll utrymmet framför luftventilerna i skåpet fritt för att kall luft skall kunna fördelas.

Flytta eller förvara ditt kylskåp

Om ditt kylskåp av någon anledning stängs av, vänta i 10 minuter tills du startar det igen. Då kan kylsystemets tryck utjämnas innan det startas igen.

Flytta ditt kylskåp

- Stäng av apparaten och koppla ur strömuttaget. Ta ur all mat.
- Vrid de justerbara fötterna så lång det går åt höger (se sidan 54s).
- Dra ut kylskåpet från dess plats. Fäst strömkabeln och tejpa igen dörrarna. Tejpa fast hyllorna. Om skåpet måste placeras i vinkel eller liggande, lägger du det försiktigt på sidan (höger sida sett framifrån).
- Återplacera och installera. Om apparaten har legat på sidan under en längre tid, bör den placeras stående minst 10 minuter innan den startas.

Förvara ditt kylskåp

- När du förvarar din rengjorda apparat, låter du dörren (dörrarna) vara öppen. Detta gör att luften kan cirkulera fritt och förhindrar att bakterier och mögel samlas.
- Rengör med en blandning av varmt vatten och natriumbikarbonat (1 tesked natriumbikarbonat till 500 ml vatten) innan den används igen. Skölj med rent vatten.

Semestertid

- Vi rekommenderar att du låter ditt kylskåp vara igång medan du är på semester.

Active Smart® användningsinstruktioner

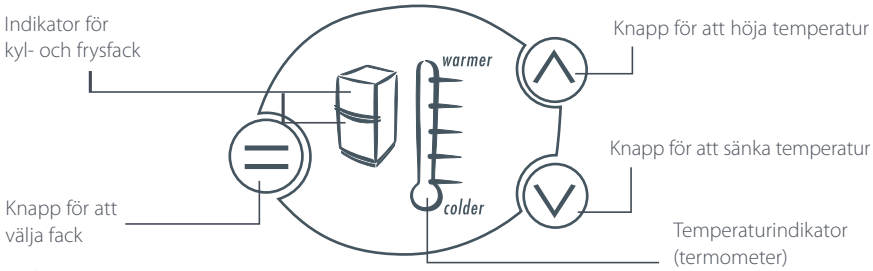
Modeller: **635 mm bred** **E402B, E411T, E415H**
680 mm bred **E440T, E442B, E413T**
790 mm bred **E521T, E522B**

Läs användarmanualen för Ice & Water för att få veta mer om hur kontrollpanelen för Ice & Water används.

Temperaturkontroll

- När kylskåpet startas, kyler det kraftfulla kylsystemet automatiskt ner apparaten till inställd temperatur. Detta tar mellan 2-3 timmar beroende på omgivningens temperatur och luftfuktighet.
- De två fackens temperaturer kontrolleras exakt och oberoende och ändras inte av omgivningens temperatur och luftfuktighet, oavsett sommar eller vinter.
- Om du vill ändra apparatens temperatur, kan det göras genom att använda kontrollpanelen som finns på kylskåpets baksida.

Kontrollpanel Att justera temperaturer



Kylfack

- Kylfackets lampa på kylskåpsdiagrammet visas. Temperaturindikatorn i form av en termometer visar temperaturinställningen för detta fack som en serie lampor.
- Temperaturen kan ändras genom att trycka på knapparna höj temperatur eller sänk temperatur. Genom att trycka en gång på någon av dessa knappar tänds ett dimljus vilket indikerar en liten temperaturändring.
- Genom att trycka på någon av knapparna två gånger tänds ett starkare ljus vilket indikerar en större temperaturändring. Färre lampor på termometern indikerar en lägre temperatur för det fack som valts.

Frysfack

- För att justera frysens temperatur trycker du på knappen för val av fack tills lampan blinkar på frysfackets indikator.
- Frysens temperatur kan ändras genom att trycka på knapparna höj temperatur eller sänk temperatur.
- Genom att trycka en gång på någon av dessa knappar tänds ett dimljus vilket indikerar en liten temperaturändring. Genom att trycka på någon av knapparna två gånger tänds ett starkare ljus vilket indikerar en större temperaturändring.
  OBSERVERA: Genom att stegvis trycka på knappen för val av fack väljs facken automatiskt, en längre signal visar när kylen valts.
- När dörren öppnas på nytt återgår kontrollpanelen automatiskt till inställningen för kylfacket.

Active Smart® användningsinstruktioner

Sabbatläge

- För att aktivera Sabbat-läge trycker du på knappen för val av fack på temperaturkontrollen under 10 sekunder.

När produkten är i Sabbat-läge:

- Lampan fungerar inte när dörren är öppen.
- Dörrens alarm fungerar inte.
- Displayen lyser inte.
- Om dörren öppnas påverkas inte kompressorn eller fläktarna.

- Om kylskåpets ström stängs av i detta läge, fortsätter apparaten i Sabbat-läge när strömmen återställs.
- Sabbatläge avaktiveras automatiskt 80 timmar efter aktivering.
- För att aktivera tidigare än 80 timmar trycker du på knappen för val av fack på temperaturkontrollen under 10 sekunder.

Normala kylskåpsljud

Active Smart® kylskåp, med överlägsen energiförbrukning och kylningsprestanda, kan producera annorlunda ljud än ditt gamla kylskåp.

Normala ljud är:

- Ljudet från fläktens luftcirkulation. *Active Smart*® kylskåp har fläktar som ändrar hastighet efter behov. Under kylningsperioder, som efter att dörrens ofta öppnats, cirkuleras luften runt av fläktar i frysen vilket skapar ljud av luftcirkulation. Det är normalt.
- Smällar eller brak vilket låter som is från avfrostningsapparaten. Detta sker när avfrostningsfunktionen används.
- Ljud av rinnande vatten. Det är kylvätskan i systemet, det hörs som ett kokande eller gurglande ljud.
- Ett pysande ljud efter att frysens dörr har stängts. Detta är på grund av tryckskillnaden mellan den varma luften som kommer in i skåpet och som plötsligt kyls ned och det utvändiga lufttrycket.
- Andra konstiga ljud kan höras av följande anledningar:
  – Skåpet står inte jämt på golvet
  – Golvet är ojämnt eller klent
  – Flaskor eller burkar skramlar på hyllor

Active Smart® specialfunktioner

Frukt- & grönsakslådor och lock för fuktkontroll

Frukt- & grönsakslådorna har ett unikt lock med två funktioner:

- Fuktlocket försluter lådorna och ger ett fuktigt mikroklimat som förlänger förvaringsperioden för frukt och grönsaker.
- Fuktlocket förhindrar att kondensation, som bildas vid hög luftfuktighet, droppar på frukten och grönsakerna. Förmågan att ha en hög luftfuktighet i frukt- och grönsakslådorna kan bilda en liten mängd vatten i botten på lådorna. Detta kan torkas bort vid behov.

Frukt- och grönsakslådor och fuktkontroll

- Varje frukt- och grönsakslåda har en fuktkontroll som kan justeras efter frukt eller grönsaker beroende på vad som förvaras i lådorna.
- Försök om möjligt att förvara frukt och grönsaker separat. Detta förlänger deras lagringstid.
- Om frukt och grönsaker blandas i lådan justerar du kontrollens position till mitten.
- Om det finns för mycket vatten i lådorna kan kontrollen justeras mot inställningen med färre droppar.
- Kom ihåg att en liten mängd vatten i lådorna gynnar förvaring av frukt och grönsaker.

PASSAR FÖR:	Grönsallad	Blandad frukt & grönsaker	Frukt med skal
	●	●	●
	▪ Sallad ▪ Spenat ▪ Broccoli ▪ Kål ▪ Morötter		▪ Apelsiner ▪ Citroner ▪ Lime

Isfack med lock

- För att tömma isbitarna i locket håller du samman facket och locket och vrider.
- Isbitar förvaras bäst i en stängd behållare eller plastpåse eftersom de lätt absorberar lukt och smak från annan mat.

Deodorisering

- En deodorisering finns som tar bort obehaglig lukt från kylskåpet. Den finns bakom ventilluckan i kylen och räcker under ditt kylskåps hela livslängd.

Dörrlarm

- Om kylens dörr lämnas öppen ljuder larmet efter 90 sekunder och om frysens dörr lämnas öppen ljuder larmet efter 60 sekunder.
- Om någon av dörrarna fortfarande är öppen ljuder efterföljande signaler var 30:e sekund under 5 minuter.
- Ett ihållande larm ljuder om dörren har varit öppen i 5 minuter eller längre och lampan släcks. Larmet tystnar när dörren stängs.

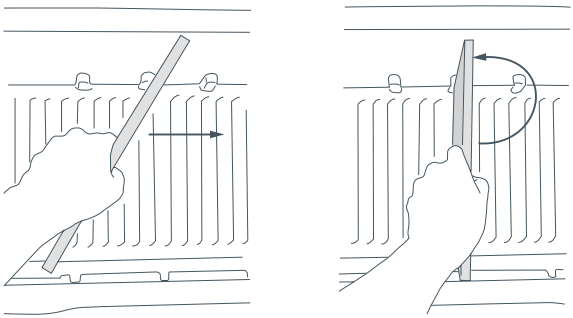
Active Smart® specialfunktioner

Fellarm

- Om den elektroniska kontrollen identifierar ett fel som inte går att åtgärda hörs en alarmsignal.
- När kylens dörr är öppen blinkar en felkod (specifika mönster med lampor) rött och grönt på kontrollpanelen för att uppmärksamma felet. Larmsignalen tystnar när en knapp trycks in, men lamporna blinkar fortfarande. Om ett sådant fel uppstår, ring omedelbart till ditt auktoriserade Fisher & Paykel servicecenter, felkoden hjälper servicepersonalen att hitta och avhjälpa felet.

Instruktioner för avdelare (där sådan finns)

För att installera delningen, lägger du i delningen i lådan med en vinkel och rätar sedan upp och installerar på plats. För att justera delningen drar du ut lådan helt, lyfter delningen en bit och för den åt sidan och installerar på plats.



Utdragbar låda modell E415H

- Den utdragbara lådan passar för förvaring av frukt och grönsaker och höga flaskor och drycker.
- En ventil finns i främre delen av lådan.
- Lådans temperatur kan justeras genom att öppna eller stänga denna ventil.
- Genom att öppna ventilen helt släpps mer kall luft in i lådan. Typisk temperatur i denna låda är från 3 °C till 9 °C.
- Stängd ventil är idealisk vid förvaring av tomater, tropisk frukt, gurka, paprika etc. eftersom de inte håller sig lika bra i kallare temperaturer.
- Öppen ventil passar de flesta grönsaker och frukter. Obeskuren frukt och grönsaker med skyddande skal (t.ex. äpplen och päron) kan förvaras utan förpackning.
- För att förlänga förvaringsperioden för annan frukt och andra grönsaker placerar du dem i löst förslutna plastpåsar. Detta minskar fuktförlusten och förhindrar att överskottsfukt samlas.

Flaskställ (där sådan finns)

- Flaskstället kan användas för att förvara en variation av flaskor och kan monteras istället för en hylla. För att återplacera lyfter du i bak på stället och drar framåt. Flaskor förvaras bäst med den övre delen mot kylskåpets front.

Active Smart® underhåll

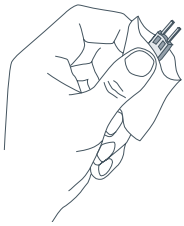
Byte av den invändiga belysningen (halogen glödlampa)

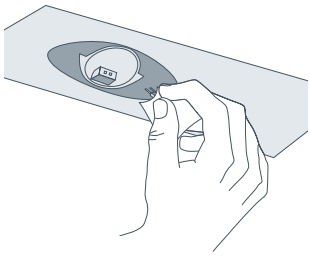
Dra ur kontakten ur vägguttaget innan du byter glödlampa. Glödlampan finns på framsidan av skåpets tak.

- Ta bort linshöljet med hjälp av en liten skruvmejsel. För in skruvmejseln på framsidan av linshöljet i mitten och skruva försiktigt. Ta ut den gamla lampan.
- Rör inte vid den nya lampan med händerna. Låt den vara i plastförpackningen när den sätts på plats.
- Ta bort plastförpackningen när den är på plats.
- Återplacera linshöljet.
- Sätt i kontakten i vägguttaget. Glödlampan skall nu lysa.

Obs!

Den nya halogenlampan får inte vara på mer än 12 Volt/10 Watt. Glödlampor finns på ditt Fisher & Paykel kundservicecenter.





Ditt kylskåp har skapats för att fungera i många år utan behovet av servicekontroller. Men om ditt kylskåp inte fungerar, låter du någon vid ditt auktoriserade Fisher & Paykel servicecenter se över det så fort som möjligt. Alla elektriska reparationer måste utföras av en lämpligt utbildad servicetekniker eller auktoriserad elektriker.

Rengöring – invändigt/utvändigt

Invändigt

- Det är viktigt att hålla kylskåpet rent invändigt för att förhindra att maten blir förorenad under förvaring.
- Mängden och typen av mat som förvaras bestämmer hur ofta rengöring skall utföras (en gång varje eller varannan vecka är idealiskt) i kylskåpet.
- Ta bort hyllorna från skåpet och dörren. Tvätta hyllor och förvaringslådor i varmt vatten och diskmedel, skölj i rent vatten och torka innan de återplaceras.
- Torka invändiga ytor med varmt vatten och diskmedel eller natriumbikarbonat upplöst i varmt vatten (lägg i 1 tesked natriumbikarbonat i 500 ml vatten). Skölj med rent vatten.
- För att få bort "gammal instängd kylskåpslukt" häller du i några droppar vaniljextrakt eller vinäger i vattnet innan rengöring.
- Rengör utvändiga ytor med varmt vatten och diskmedel. Använd en tandborste på den magnetiska dörrpackningen.
- Använd inte skarpa, slipande trasor, rengöringsmedel eller lösningsmedel med stark parfymdoft eller stark lukt på någon del av kylskåpet.

Utvändigt

Rostfri dörr utvändigt

- Det är viktigt när du rengör kylskåpsdörrens utvändiga yta, att endast använda diskmedel upplöst i varmt vatten.
- Torka dörren med en torr, luddfri trasa.
- Dörrens yta skadas om du använder rengöringsmedel eller lösningsmedel som är slipande eller till för rostfritt stål.

Övriga ytor utvändigt

- Rengör alla andra ytor utvändigt med varmt vatten och diskmedel.
- Vid behov kan du rengöra den magnetiska dörrpackningen med en gammal tandborste, varmt vatten och diskmedel.

Rengöring – specialfunktioner

Invändigt

Glashyllor

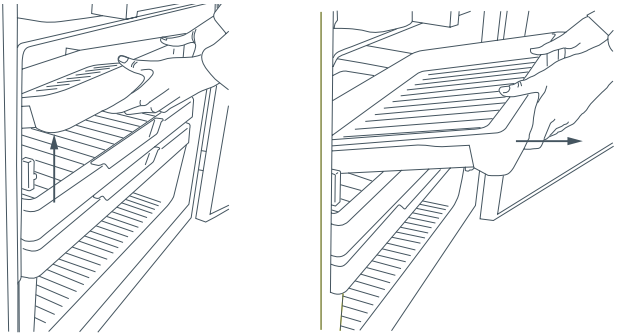
- Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ett rengöringsmedel för glas. Vid rengöring av hyllorna utan att de avlägsnas ur kylskåpet skall du endast använda varmt vatten och diskmedel eftersom ett rengöringsmedel för glas kan skada ditt kylskåps plastkomponenter.

Flaskställ (där sådant finns)

- Rengör med varmt vatten och diskmedel. Om slipande rengöringsmedel och lösningsmedel används kan ytan skadas.

Ta bort fack eller låsta lådor

- Töm först all mat i facket/lådan innan den tas bort.
- Håll i handtagets mitt på facket/lådan.
- Lyft vertikalt för att koppla från facket/lådan från skenorna och lyft den sedan mot dig.
- Tryck tillbaka skenorna in i kylskåpet.



Byta fack eller låsta lådor:

- Placera facket/lådan på skenorna intryckta i kylskåpet.
  Tryck tillbaka facket/lådan långsamt tills du känner att den klickar på plats i skenorna.

Viktigt: Försäkra dig om att facken och lådarna är säkert fästa på skenorna innan de används.

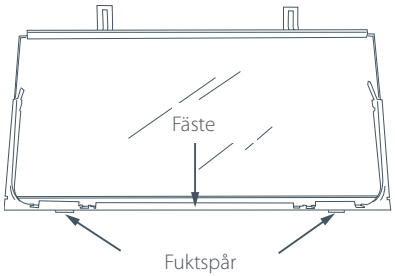
Viktigt meddelande

Facket och lådans skenor är redan smorda och behöver inte smörjas igen. Försök inte torka bort fett från skenorna eftersom detta påverkar dess funktion. Skölj inte skenorna i vatten.

Rengöring – specialfunktioner

Fuktkontrollsystem

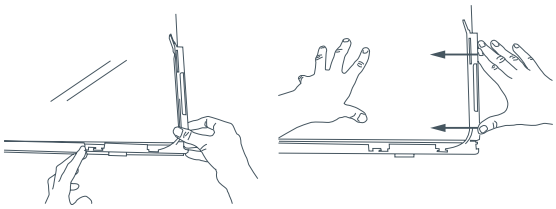
Viktigt meddelande: När hyllan ovanför grönsakslådorna rengörs bör du avlägsna fuktkontrollsystemet från hyllan.



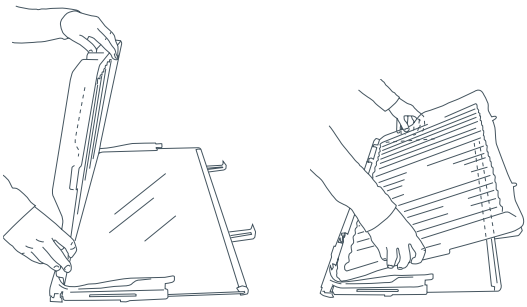
Om platslocket och fuktspåren separeras från glashyllan, följer du dessa instruktioner för att montera ihop.

1 Vänd hyllan upp och ner

2 För att fästa fuktspåren på hyllans främre hörn, fäster du de undre klämmorna på hyllans främre stöd. För dem sedan åt sidan mot hyllan tills armen klickar fast på glaset.

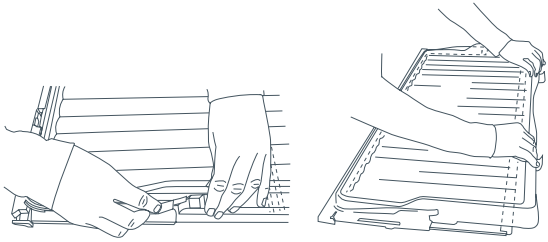


3 För att fästa locket för fuktkontroll – med texten vänd mot dig, lägger du locket mot hyllans front. Håll locket vertikalt och lägga i den främre änden i hyllans fäste. Se till att locket passar i fästet och under fuktspåren.



4 På hyllans sidor justerar du fuktspårflikarna så att platslocket är mellan hyllan och flikarna.

5 Om det finns klämmor på hyllans baksida, fäster du locket i de bakre klämmorna. Försäkra dig om att locket sitter fast på främre och bakre delen av hyllan.



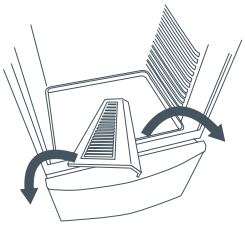
Rengöring – specialfunktioner

Utdragbar frukt- & grönsakslåda – E415H

- Ta bort för rengöring genom att dra ut facket tills det stannar, lyft och fortsätt dra det tills det är helt utdraget.
- Låt fronten på facket vila mot golvet och med kylskåpsfackets dörr öppen tar du bort facket, delningsstället och lådan. Tvätta med varmt vatten och diskmedel.
- Skölj, torka och återplacera.

Undre hyllor i modeller med utdragbar frukt- & grönsakslåda – E415H

- Tar ur den främre ventilen genom att lyfta dess inre kant. Med kylskåpsfackets dörr öppen, för du fram hyllan och lyfter ut den. Rengör med varmt vatten och diskmedel.
- Skölj, torka och återplacera på andra spåret uppifrån sidoskenan.



Viktig notering: Många rengöringsprodukter innehåller lösningsmedel vilket kan angripa din apparats plastkomponenter och göra så att de spricker. Det är viktigt att endast använda varmt vatten och en liten mängd diskmedel på frysens plastkomponenter invändigt och utvändigt. Undvik att använda antibakteriella rengöringsprodukter invändigt och utvändigt i skåpet eftersom de kan göra så att metallkomponenter rostar och att plastkomponenter spricker.

Förvara mat i ditt kylskåp

Om maten som förvaras i ditt kylskåp är färsk förlängs förvaringsperioden. Kalla temperaturer fördröjer den största anledningen till att maten förstörs – nämligen bakterier, mögel, svamp och kemiska och fysiska reaktioner.

Färsk mat

Matens kvalité innan den placeras i kylskåpet är viktig för en lyckad förvaring. För bästa resultat:

- Välj mat som är mycket färsk och av bra kvalité.
- Köp endast den mängd du kommer att använda inom rekommenderad förvaringsperiod. Om du köper extra mycket, skall du frysa ner den.
- Se till att maten är väl förpackad eller övertäckt innan den förvaras. Detta förhindrar att maten torkar ut, tappar färg eller smak och hjälper till att bibehålla fräschheten. Det förhindrar också att odörer sprider sig. Grönsaker och frukt behöver inte förpackas om de förvaras i kylskåpets grönsakslåda.
- Se till att mat som luktar starkt förpackas eller täcks över och inte förvaras i närheten av mat som kan blir skämd av starka odörer som till exempel smör, mjölk och grädde.
- Kyl färsk mat så snabbt som möjligt efter inköp. Om de lämnas i rumstemperatur under en längre tid försämras kvaliteten.
- Undvik att placera mat framför luftuttagen, då den kan frysa. Kall luft måste cirkulera för att bibehålla en bra förvaring av mat. Öppna inte kylskåpsdörren i onödan.
- Kyl ner varm mat innan du placerar den i kylskåpet. Detta bör göras snabbt. Du kan placera matbehållaren i en skål med is eller vatten, fyll på med ny is vid behov. (Notera också att varma behållare kan skada kylskåpets hyllor och vägg).
- Förvara rå och tillagad mat i separata behållare eller förpackningar för att förhindra att maten förorenas.

Tillägg:

- Håll kylskåpet rent. Torka ofta av väggar och hyllor invändigt (se Rengöring) och ställ endast in rena behållare i kylskåpet.
- Håll koll på matens kvalitet i ditt kylskåp. Släng mat som är förstörd. Var extra försiktig med kött, fisk och fågel, eftersom denna mat lätt förfars. Konsumera maten inom rekommenderad förvaringsperiod.

Mjölkprodukter och ägg

- De flesta förpackade mjölkprodukterna har ett rekommenderat bäst före datum på förpackningen. Förvara dem i kylskåpet och konsumera inom rekommenderad tid.
- Smör kan bli skämt av mat som luktar starkt, därför förvaras det bäst i en försluten behållare.
- Ägg skall förvaras i kylskåpet. För bästa resultat tar du ut äggen ur kylskåpet två timmar innan de används, speciellt vid bakning.

SV

Förvara mat i ditt kylskåp

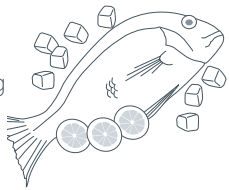
Rött kött

- Lägg rött kött på en tallrik och täck den med smörpapper eller plastfolie.
- Förvara tillagat och rått kött på separata tallrikar. Detta förhindrar att saft från det råa köttet förstör den tillagade produkten.
- Delikatesskött skall användas inom rekommenderad förvaringsperiod.

Fågel

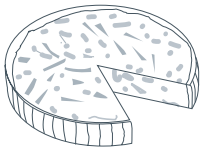
- Färska, hela fåglar skall sköljas in- och utvändigt med kallt rinnande vatten. Låt torka och placera på en tallrik. Täck över med plastfolie.
- Bitar av fågel skall också förvaras på detta sätt. Hel fågel skall inte fyllas förrän precis innan tillagning, annars kan maten förgiftas.
- Kyl snabbt ner tillagad fågel och förvara i kylskåp. Ta bort fyllningen ur fågeln och förvara separat.

Fisk & skaldjur



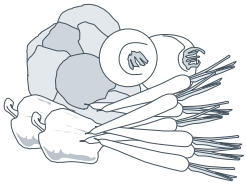
- Hel fisk och filéer skall konsumeras på inköpsdagen. Kyl på en tallrik täckt av plastfolie eller smörpapper tills den skall användas.
- Om fisken skall förvaras över natten eller längre, bör du vara extra försiktig så att du väljer färsk fisk. Hel fisk skall sköljas i kallt vatten för att få bort löst fjäll och smuts och sedan torkas torr med papper. Lägg hel fisk eller filéer i en försluten plastpåse.
- Håll skaldjur kylda hela tiden. Konsumeras inom 1-2 dagar.

Tillagad mat och rester



- Den skall förvaras i passande övertäckta behållare för att maten inte skall torka.
- Behåll endast i 1-2 dagar.
- Värm inte om rester mer än en gång tills de är rykande varma.

Frukt- och grönsakslådor

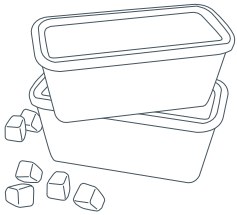


- Trots att de flesta frukter och grönsaker förvaras bäst i låga temperaturer, bör du se till att inte förvara följande vid temperaturer lägre än 7 °C under längre perioder.
  ▪ Citrusfrukter ▪ Meloner ▪ Aubergine ▪ Ananas ▪ Papaya
  ▪ Zucchini ▪ Passionsfrukt ▪ Gurka ▪ Paprika ▪ Tomater
- Oönskade förändringar sker vid låga temperaturer som till exempel att köttet mjuknar, blir brunt och/eller ruttnar snabbare.
- Kyl inte avokado (förrän de är mogna), bananer, mango eller minianannas. Förvara frukt och grönsaker separat om möjligt, d.v.s. frukt i en låda och grönsaker i en annan.

Förvara mat i din frys

Om temperaturer på -18 °C eller kallare används vid förvaring av mat betyder det att maten håller sig längre än när kylskåpstemperaturer används. Detta på grund av att bakterier, mögel och svamp slutar växa och kemiska och fysiska reaktioner begränsas vid mycket låga temperaturer.

Fryst mat



För bästa resultat:

- Välj endast mat av hög kvalitet som går bra att frysa.
- Förvara i -18 °C eller kallare. Försök att behålla denna låga förvaringstemperatur undvik t.ex. att öppna frysens dörr i onödan. Om din glass är för mjuk är frysen för varm.
- Lämna ett mellanrum ovanför behållare, glasburkar eller plastpåsar som innehåller vätska eller mat som inte är fast. Vid infrysning expanderar den. Ett utrymme på 20–50 mm rekommenderas. Förslut. Det är idealiskt att avlägsna all luft ur förpackningen när maten är infryst.
- Man bör avlägsna luften och försluta förpackningar eller behållare med fast mat innan infrysning.
- Frys in omedelbart eller så fort som möjligt. Frys när som helst in endast små matportioner. För bästa resultat rekommenderar vi att frysa endast 1 kg mat per 25 l fryskapacitet. (Cirka 3 kg i mindre frysar och 4 kg i större frysar). För en snabbare nedfrysning rekommenderar vi att färsk mat placeras i övre delen av frysen i närheten av luftventilen.
- Stapla inte fryst mat runt fläkthöljet. Det kan förhindra att luften cirkulerar.
- Tina mat i kylskåp eller i en mikrovågsugn eller multifunktionsugn.
- Håll en konstant omsättning av maten. Använd äldre mat först. Överskrid inte rekommenderad förvaringsperiod.
- Använd frysförpackningar av bra kvalitet för att behålla matens kvalitet.
- Om maten endast täckts av plastfolie bör du placera den i en frysplastpåse.

SV

Rekommenderad förvaringsperiod i frys

Denna tid skall inte överskridas.

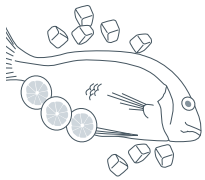
	Månader		
		1	Bacon, grytor, mjölk
		2	Bröd, glass, korvar, pajer – (kött och frukt), tillagade skaldjur, fet fisk
		3	Ej fet fisk, skaldjur, pizza, scones och muffins
		4	Skinka, kex, kakor, fläsk- och lammkotletter, delar av fågel
		6	Smör, grönsaker (blancherade), hela ägg och äggulor, kokade kräftor, köttfärs (rå), fläsk (rått)
		12	Frukt (torkad eller i sirap), äggvitor, nötkött (rått), hel kyckling, lamm (rått), fruktkakor

Förvara mat i din frys

Kött, fågel och vilt

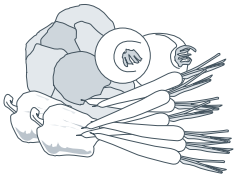
- Försök inte frysa mer än 1 kg kött per 25 l fryskapacitet. Kött måste frysas ner snabbt för att behålla sin fasthet.
- Fågel bör inte fyllas innan infrysning.
- Rött kött kan tillagas fryst eller delvis eller helt tinat. Kom ihåg att tillagning tar längre tid när maten är fryst.
- Tina alltid fågel helt innan tillagning.

Fisk



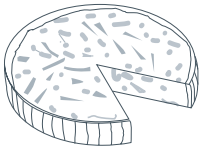
- Fisk är bäst när den fryses i butik. Om du däremot vill frysa in fisken hemma, ser du till att fisken är mycket färsk och av bra kvalitet.
- Rengör, fjälla och låt den helst vara hel. All fisk skall förpackas i två lager beroende på typ av fisk, odör och smak kan lätt överföras till eller från fisken. Förslut väl.
- För bästa resultat, tillagas den antingen fryst eller delvis tinad.

Grönsaker



- De flesta grönsaker går att frysa, men sallad förlorar krispigheten. Andra grönsaker, t.ex. selleri, lök och tomater bör endast användas i tillagade rätter eftersom de ofta mjuknar vid infrysning.
- Frys endast in grönsaker av hög kvalitet, mogna, redo att äta.
- Sortera och släng skadade grönsaker.
- **Det är nödvändigt att blanchera de flesta råa grönsaker innan infrysning.**
- Vid blanchering kokar grönsakerna snabb och enzymerna förstörs. Om dessa enzymer inte förstörs orsakar de oönskade fysiska och kemiska förändringar vid förvaring i frysen.
- Grönsaker kan blancheras i kokande vatten, ånga eller i mikrovågsugn. Koka grönsakerna i 2-4 minuter och kyl snabbt ner.
- Frysta grönsaker tillagas i allmänhet bäst när de är frysta.

Tillagad och kokt mat



- De flesta maträtter som är kokta kan frysas in men vi rekommenderar inte att du fryser in följande:
- Kokt äggvita, såser, gräddfyllningar och mjölkpuddingar, gelatin eller gelé, majonnäs och liknande salladsdressingar, maräng. De delar sig när de tinas.

Frukt

- Välj frukt av bra kvalitet, mogna och färdiga att äta. Välj helst sorter där infrysning rekommenderas.
- Undvik omogen och övermogen frukt.
- Frukten konserveras efter hur den skall användas. Frukt konserverad i sirap är idealiskt till desserter, frukt som är konserverad utan socker lämpar sig däremot bättre till matlagning. De flesta frukter kan förvaras i 8-12 månader.

Kontrollista för problemlösning

Om du har problem med din apparat bör du kontrollera följande punkter innan du kontaktar ditt lokala, auktoriserade Fisher & Paykel servicecenter eller kundservice.

Problem	Möjliga orsaker	Att göra
Apparaten fungerar inte	Ingen elektricitet i strömuttaget	Kontrollera att kontakten är ansluten korrekt och att strömmen är påslagen Pröva med en annan apparat i samma uttag Kontrollera husets säkringar
Lampan lyser inte	Lampan är trasig	Byt glödlampa
	Kylskåpet fungerar inte	Se avsnittet Underhåll
Belysning och display fungerar inte	Produkten är i Sabbat-läge	Håll ner knappen för val av fack i 10 sekunder
Motorn körs under lång tid	Varmt vatten Dörren öppnas ofta Mycket mat har nyligen lagts in i kylskåpet	Öppna endast dörren vid behov för att temperaturen skall stabilisera sig
	Temperaturkontrollen är inställd för lågt	Se avsnittet Temperaturkontroll
	Dörrarna är inte tillräckligt täta	Kontrollera så att skåpet står jämnt och att packningens tätningar är rena
Förvaringsfacken är för varma	Temperaturinställningen är inte korrekt	Se avsnittet Temperaturkontroll
	Dörren öppnas ofta Mycket mat har nyligen lagts in i kylskåpet	Öppna endast dörren vid behov för att temperaturen skall stabilisera sig
Maten fryser i kylskåpet	Temperaturinställningen är inte korrekt	Se avsnittet Temperaturkontroll
	Mat har placerats precis framför luftuttagen	Flytta fram fryskänslig mat från hyllans bakre del.
Obekanta ljud	Skåpet står inte stabilt eller plant	Se avsnittet Installation
	Frysen avfrostas	
Vatten i grönsakslådorna	Kondensation bildas av vattnet från frukt & grönsaker	En liten mängd kondensation gynnar förvaringen av frukt & grönsaker Om det finns för mycket vatten kan du förvara frukt & grönsaker i plastpåsar Torka bort vattnet med en trasa Ställ in fuktreglaget på låg fuktighet

Kontrollista för problemlösning

Problem	Möjliga orsaker	Att göra
Skåpets sidor är varma	Detta är normalt	
Kondensation på kylskåpets utsida	Ej ovanligt under perioder med hög luftfuktighet	Torka torrt
Kondensation inuti kylen	Dörren har öppnats ofta eller långa stunder	Öppna inte dörren i onödan
	Dörrens packning läcker	Kontrollera att packningen sitter plant och att den tätar
	Ej ovanligt under perioder med hög luftfuktighet	Torka torrt
Is har bildats i frysfacket	Frysens dörr går inte att stänga riktigt	Flytta varor i frysen så att dörren går att stänga Kontrollera och rengör dörrpackningens tätning
Isbitarna smakar eller luktar konstigt	Lukt/smak har överförts från mat som luktar starkt	Förpacka eller täck över mat som luktar starkt
Dörrhandtagen sitter inte jämnt	Efter lång tid och mycket användande kan de flyttas	Se Installation: fyra nödvändiga justeringskrav – Stabilitetsinstruktioner
Fack/låda går inte att föra in/dra ut på ett smidigt sätt	Paketeringen har fastnat	Kontrollera att ingen mat eller paketering har fastnat bakom facket/lådan
	Skenorna går inte att dra ut helt	Dra ut skenorna helt genom att hålla på fackets/lådans sidor - detta återställer skenorna

Tillverkarens garanti

Du får automatiskt av tillverkaren en garanti på 2 år i och med inköpet av denna produkt, vilket täcker reservdelar och arbete vid service inom det land du köpt produkten.

Tillverkaren förbinder sig att:

Utan kostnad för ägaren för varken material eller arbete reparera produkt, produktens serienummer behöver anges, som är defekt inom TVÅ ÅR efter inköpsdatum.

Denna garanti täcker inte:

A Servicesamtal som inte gäller någon defekt del av produkten. Kostnaden för servicesamtalet kommer att debiteras om det visar sig att det inte gäller ett produktfel. Till exempel:

1. Korrigering när produkten installerats på fel sätt.
2. Instruera dig om hur du använder produkten.
3. Byta ut säkringar, återställa kretsbrytare, korrigera husets kabeldragning eller rördragning eller byta ut glöd lampor.
4. Korrigering av fel som orsakats av användaren.
5. Ändring av produktens installering.
6. Icke auktoriserade ändringar av produkten.
7. Ljud eller vibrationer som anses normalt, till exempel dräneringsljud, ljud från luftcirkulation och varningssignaler för användaren.
8. Korrigera skador som orsakats av skadedjur, till exempel råttor, kackerlackor etc.

B Fel som orsakats av andra faktorer än:

1. Normal användning i hemmet eller
2. Användning enligt produktens användarmanual.

C Produktfel som orsakats av olycka, vanskötsel, felaktig användning, brand, översvämning eller naturkatastrof.

D Fisher & Paykel kan inte hållas ansvariga för spänning som är över eller under produktens specifikation.

E Reparationskostnaden som utförts av reparatörer som inte är auktoriserade eller kostnaden för att rätta til sådana reparationer.

F Resekostnader och kringkostnader när produkten installerats på en begränsad eller inskränkt plats (dvs. flygkostnader, färjekostnader, isolerade platser geografiskt).

G Normalt rekommenderat underhåll som föreskrivs i produktens användarmanual.

Om du har installationsproblem kontakta din återförsäljare eller installatör. Du är ansvarig att tillhandahålla tillräckliga anordningar till de elektriska, avloppet och andra anslutningar.

Vi är inte ansvariga för efterföljande eller oförutsedda skador (kostnader för reparation eller byte av andra ägodelar som skadats på grund av att produkten är defekt eller utgifter till följt av en defekt produkt).

Kundtjänst

Hur du erhåller service

Innan du ringer efter service eller hjälp:
Kontrollera de saker du kan göra själv. Se din användarmanual och kontrollera att:

- Din apparat har installerats på rätt sätt.
- Du har bekantat dig med den normala driftsfunktionen.
- Du har läst listan över problemlösningar.

Om du efter att du kontrollerat dessa punkter fortfarande behöver hjälp, se följande:

Europa
www.fisherpaykel.com

Om du ringer eller skriver, vänligen ange namn, adress, modellnummer, serienummer, inköpsdatum och en fullständig beskrivning av problemet. Denna information behövs för att vi bättre kan svara på din begäran.

Kommersiell användning

Om du använder denna produkt i ett kommersiellt sammanhang (annan användning än i enfamiljsbostad), godkänner vi reparation eller utbyte utan kostnad för dig endast gällande reservdelar, defekta delar, för serienumret som visas på produkten. Vårt ansvar gällande dessa reparationer är giltigt ETT ÅR från datum för originalinköp.

Efter eget val kan vi byta ut reservdelen eller produkten eller så kan vi erbjuda dig pengarna tillbaka för produktinköpet (exklusive installation och andra kostnader). All service under tillverkarens garanti skall ombesörjas av Fisher & Paykel eller dess auktoriserade serviceagent under normala affärstider.

Inga andra garantier

Denna garanti från tillverkaren är det slutgiltiga och uteslutande avtalet mellan dig och oss gällande produktfel. Ingen av våra anställda (eller våra auktoriserade serviceagenter) är auktoriserade att göra tillägg eller ändringar i tillverkarens garanti.

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	76
Asennus – neljä tärkeää vaatimusta	78
Jääkaapin siirtäminen ja varastoiminen	81
Ice & Water -jääkaapit – Lisätietoja on Ice & Water -käyttöoppaassa	82
Active Smart® -jääkaapin käyttö	82
Active Smart® -jääkaapin erityisominaisuudet	84
Active Smart® -jääkaapin huolto	86
Puhdistaminen	87
Ruokien säilyttäminen jääkaapissa	91
Ruokien säilyttäminen pakastimessa	93
Ongelmanratkaisutaulukko	95
Valmistajan takuu	97
Asiakaspalvelu	98

Tärkeää: Tämä käyttöopas on tarkoitettu kaikille jääkaappi- ja pakastinmalleille. Oppaassa on kaikki jääkaapin tai pakastimen käyttöä koskevat yleistiedot.

Ice & Water -jääkaapin mukana toimitetaan käyttöopas. Tässä kirjasessa on lisätietoja jääkaapin Ice & Water -toiminnosta.

Huomaa, että tässä käyttöoppaassa termi "jääkaappi" tarkoittaa jääkaappi/pakastin-yhdistelmiä sekä jääkaappeja ja pakastimia.

Tässä käyttöoppaassa esitetyt mallit eivät ehkä ole saatavilla kaikilla markkinoilla ja niitä saatetaan muuttaa ilman eri ilmoitusta. Saat lisätietoja mallien ja tietojen saatavuudesta kussakin maassa Web-sivustostamme osoitteessa **www.fisherpaykel.com** tai ottamalla yhteyden paikalliseen Fisher & Paykel -jälleenmyyjään.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Käyttäjän tulee tutustua tämän käyttöohjeen lukuun **TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA** ennen laitteen käyttöä tulipalo-, sähköisku- tai loukkaantumisvaaran takia.

Tätä laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

Varoitus

Tätä laitetta käytettäessä tulee aina noudattaa tiettyjä varotoimia, joita ovat muun muassa seuraavat:

Vaara

- Lasten ja toimintarajoitteisten henkilöiden ei tule antaa käyttää tätä laitetta ilman valvontaa. Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteen kanssa.
- Lapset voivat jäädä loukkuun. Toimi seuraavasti, kun hävität vanhan jääkaapin:
  –Irrota ovet.
  –Jätä hyllyt paikalleen, jotta lapset eivät mahdu jääkaapin sisälle.

Hävittäminen

- Vanhan laitteen hävittämisessä tulee noudattaa äärimmäistä varovaisuutta. Jäähdytysaineena käytettävä kaasu on poistettava turvallisesti ja ovet on irrotettava lasten turvallisuuden takia.
- Valtuutettu Fisher & Paykel -huoltoliike antaa tarvittaessa tietoja vanhan jääkaapin ympäristöystävällisestä hävittämisestä.

Sähkö

- Ennen käyttöä laite on asennettava asianmukaisesti ja asennusohjeen ohjeita noudattaen.
- Älä koskaan irrota jääkaapin virtajohtoa vetämällä johdosta.
- Tartu pistokkeeseen tukevalla otteella ja vedä se suoraan ulos pistorasiasta.
- Älä kytke laitteen kanssa samaan pistorasiaan muita laitteita äläkä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Korjaa tai vaihda heti kaikki kuluneet tai muuten vahingoittuneet sähköjohdot. Älä käytä johtoa, jossa on halkeamia tai hiertymiä.
  Jos virtajohto on vahingoittunut, sen saa vaihtaa vain Fisher & Paykel -huoltoliike, sillä vaihtaminen edellyttää erikoistyökalujen käyttöä.
- Jos laitetta siirretään, on huolehdittava siitä, ettei virtajohto jää laitteen alle ja vahingoitu.
- Irrota jääkaapin virtajohto ennen lampun vaihtamista tai puhdistamista.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Ruokien ja juomien säilyttäminen

- Älä koskaan säilytä kaasuuntuvia tai tulenarkoja materiaaleja jääkaapissa, sillä ne saattavat räjähtää tai leimahtaa.
- Älä koskaan pakasta nesteitä lasiastioissa. Nesteet laajenevat jäätyessään, ja se saattaa aiheuttaa astian räjähdyksenomaisen särkymisen.
- Älä koskaan pakasta hiilihappopitoisia juomia. Ne saattavat räjähtää.
- Älä nauti ruokaa liian kylmänä. Pakastuslokerosta otetut ruokatarvikkeet, esimerkiksi jääkuutiot, saattavat aiheuttaa vaurioita paljaalle iholle.

Virtakatkos – ruoan turvallinen käsittely

- Älä pakasta täysin sulaneita pakasteita uudelleen. Jos pakastimessa ollut ruoka on sulanut, noudata seuraavia suosituksia:
  1) Jääkiteitä yhä näkyvissä – ruoan voi pakastaa uudelleen, mutta sitä saa säilyttää lyhyemmän aikaa kuin muuten olisi suositeltavaa.
  2) Ruoka on sulanut, mutta on jääkaappikylmää – uudelleenpakastaminen ei ole suositeltavaa. Hedelmät ja jotkin keitetyt ruoat voi pakastaa uudelleen, mutta se tulee tehdä mahdollisimman pian. Liha, kala, siipikarja – käytä heti tai kypsennä ja pakasta sitten. Vihannekset – heitä pois, sillä niistä tulee yleensä vetisiä ja pehmeitä.
  3) Sulanut mutta lämpimämpi kuin 4 °C. Lihan voi kypsentää heti ja pakastaa uudelleen, mutta se tulee käyttää mahdollisimman pian. Hävitä kaikki muut pakasteruoat.
- Älä pakasta uudelleen täysin sulaneita ruokia. Ruoka voi olla vaarallista nautittavaksi.

Puhdistaminen

- Monet markkinoilla olevat puhdistusaineet sisältävät liuottimia, jotka saattavat vahingoittaa jääkaapin muoviosia ja aiheuttaa halkeamia. Katso lisätietoja tämän käyttöohjeen puhdistusta käsittelevästä osasta.

FI

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Asennus – neljä tärkeää vaatimusta

Noudattamalla näitä asennusohjeita varmistat, että laite toimii oikein.

1. Virta

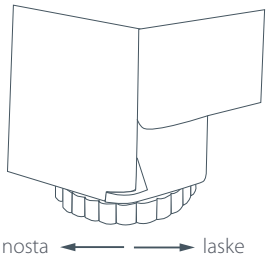
- Laite on asennettava siten, että virtajohtoon pääsee käsiksi.
- Varmista laitteen jatkuva virransaanti kytkemällä laite omaan pistorasiaansa. Älä kytke samaan pistorasiaan muita laitteita äläkä käytä jatkojohtoja tai jakorasioita, sillä kahden johdon paino saattaa vetää jakorasian irti pistorasiasta.
- Katso laitteen virtavaatimukset tyyppikilvestä, joka on näkyvissä jääkaapin oikeassa alakulmassa oven ollessa auki.
- On ensiarvoisen tärkeää, että laitteen kytkentä on asianmukaisesti maatettu.

2. Sijoittaminen

- Jääkaappia ei tule sijoittaa suoraan auringonvaloon tai lämpöä tuottavan laitteen, kuten lieden, uunin tai astianpesukoneen, viereen.

3. Tukevuus

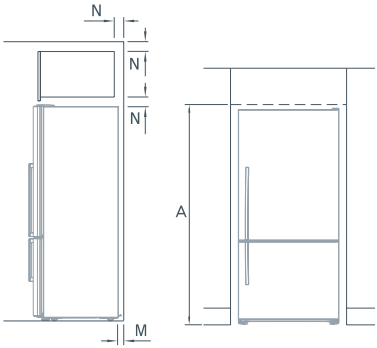
- On tärkeää, että laitteen pohjan kaikki neljä kulmaa ovat tukevasti kiinni lattiassa, jotta kaappi ei pääse liikkumaan.
- Laitetta ei tule asentaa epätasaiselle tai pehmeälle alustalle, sillä se saattaa vääntää kaapin rakenteita ja aiheuttaa ovitiivisteiden vuotoa. Jos ovi ei ole tiivis, kaapin sisään pääsee lämmintä ilmaa, joka saattaa aiheuttaa säilytettävien ruokien pilaantumisen.
- Ennen laitteen siirtämistä paikalleen säädettävät etujalat on työnnettävä täysin sisään kiertämällä niitä vastapäivään (vasemmalle).
- Aseta jääkaappi haluamaasi paikkaan. Voit laskea säädettäviä etujalkoja kiertämällä niitä myötäpäivään, siis vasemmalle. Nosta laitteen etuosaa, kunnes laite on tukevasti paikallaan ja ovet sulkeutuvat hitaasti itse, kun niihin ei kosketa.
- Kaapin suurimman painon pitäisi olla sarananpuoleisen säätöjalan varassa ja kaapin tulee olla tukeva (se ei saa keinua tai huojua).



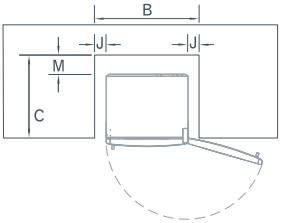
Asennus – neljä tärkeää vaatimusta

4. Ilmanvaihto ja asennus

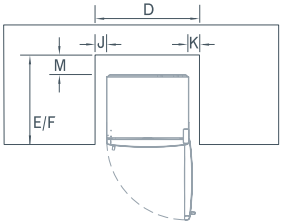
- Varmista jääkaapin tai kaappipakastimen riittävä ilmanvaihto tarkistamalla kaapiston suositellut mitat jäljempää tästä oppaasta.
- Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi enintään 75 mm:n etäisyydelle seinästä.
- Jos jääkaappi upotetaan kalusteisiin, on noudatettava upotusvarustuksen mukana toimitettavia ohjeita.



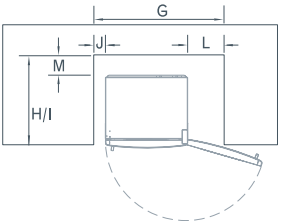
Samassa tasossa jääkaapin rungon kanssa
– ovi avautuu kokonaan



Samassa tasossa jääkaapin oven kanssa
– oven avautumiskulma 90°



Samassa tasossa jääkaapin oven kanssa
– ovi avautuu kokonaan



Kaapiston koko (mm) (sisältää vähimmäisetäisyydet ilmanvaihtoa varten)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A sisäkorkeus	1745	1745	1745
Samassa tasossa jääkaapin rungon kanssa – ovi avautuu kokonaan			
B sisäleveys	675	720	830
C sisäsyvyys	620	620	620
Samassa tasossa jääkaapin oven kanssa – ovi avautuu 90°			
D sisäleveys	680	725	835
E sisäsyvyys samassa tasossa kaarevan oven kanssa	675	675	675
F sisäsyvyys samassa tasossa suoran oven kanssa	690	690	690
Samassa tasossa jääkaapin oven kanssa – ovi avautuu kokonaan			
G sisäleveys	795	840	950
H sisäsyvyys samassa tasossa kaarevan oven kanssa	675	675	675
I sisäsyvyys samassa tasossa suoran oven kanssa	690	690	690
Vähimmäisetäisyydet ilmanvaihtoa varten			
J etäisyys sivulla	20	20	20
K etäisyys sivulla – saranapuoli samassa tasossa oven kanssa – ovi avautuu 90°	25	25	25
L etäisyys sivulla – saranapuoli samassa tasossa oven kanssa – ovi avautuu kokonaan	140	140	140
M etäisyys takana (sisältää haihduttimen lokeron)	30	30	30
N ilmanvaihto	50	50	50

Asennus – neljä tärkeää vaatimusta

Ennen ruoan laittamista jääkaappiin tai pakastelokeroon

- Poista kaikki pakkausmateriaalit. Varmista, että kaikki kuljetuskiinnikkeet on irrotettu jääkaapista. Ne ovat hyllyjen takaosaan kiinnitettyjä pieniä kumityynyjä.
- Anna laitteen käydä tyhjänä 2–3 tuntia, jotta se jäähtyy oikeaan lämpötilaan.
- Puhdista laitteen sisäpinnat valmistuksen ja kuljetuksen aikana syntyneestä pölystä pyyhkimällä lämpimään mietoon puhdistusaineliuokseen kostutetulla pehmeällä kankaalla.
- Laitteessa voi aluksi tuntua hajua, mutta se häviää, kun jääkaappi ja pakastin ovat jäähtyneet oikeaan lämpötilaan.

Energiatalous

- Älä peitä laitetta siten, että se estää ilman vapaan kierron kaapin ympärillä.
- Älä jätä kaapin ovea auki tarpeettomasti.
- Jätä kaapin sisällä tilaa ilmakanavien ympärille, jotta kylmä ilma jakautuu mahdollisimman tasaisesti.

Jääkaapin siirtäminen ja varastoiminen

Jos laitteesta katkaistaan virta jostakin syystä, odota 10 minuuttia ennen virran kytkemistä uudelleen. Tämä on tarpeen siksi, että jäähdytysjärjestelmän paine ehtii tasaantua ennen käynnistämistä.

Jääkaapin siirtäminen

- Katkaise laitteen virta ja irrota virtajohto pistorasiasta. Poista kaikki ruoat kaapista.
- Kierrä säädettäviä jalkoja oikealle mahdollisimman pitkälle. (Katso sivu 78.)
- Vedä jääkaappi pois paikaltaan. Siirrä virtajohto pois tieltä ja teippaa ovet kiinni. Teippaa hyllyt paikalleen. Jos kaappia on säilytettävä vinossa tai kyljellään, aseta se varovasti oikeanpuoleiselle kyljelle edestä katsoen.
- Siirrä ja asenna kaappi. Jos kaappi on ollut hetkenkään kyljellään, anna sen olla pystyasennossa vähintään 10 minuuttia ennen virran kytkemistä.

Laitteen varastoiminen

- Puhdistettu laite tulee varastoida ovet avattuina. Tällöin ilma pääsee vaihtumaan, mikä estää homeen ja bakteeripesäkkeiden muodostumista.
- Puhdista laite ennen käyttöönottoa veden ja ruokasoodan seoksella (1 teelusikallinen ruokasoodaa 500 millilitraan vettä). Huuhdo vedellä.

Loma-aika

- On suositeltavaa jättää jääkaappi päälle loman ajaksi.

Active Smart® -jääkaapin käyttö

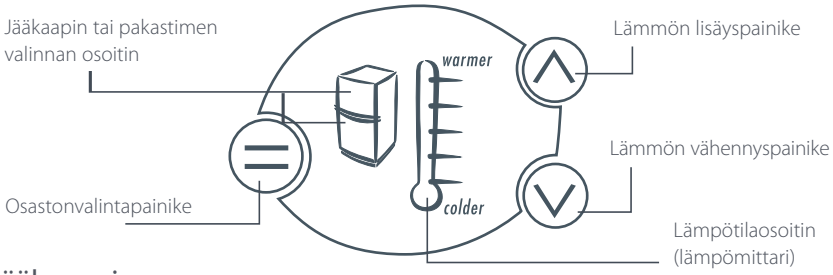
Mallit: **635 mm leveä** **E402B, E411T, E415H**
680 mm leveä **E440T, E442B, E413T**
790 mm leveä **E521T, E522B**

Ice & Water -ohjauspaneelin toiminnasta on lisätietoja Ice & Water -käyttöoppaassa.

Lämpötilan säätö

- Kun jääkaappiin kytketään ensimmäisen kerran virta, jäähdytysjärjestelmä jäähdyttää jääkaappi- ja pakastinosan ennalta asetettuihin lämpötiloihin. Tämä kestää 2-3 tuntia ympäristön lämpötilan ja kosteuden mukaan.
- Kummankin osaston lämpötilaa valvotaan ja ylläpidetään itsenäisesti, eivätkä ulkoiset lämpötila- ja kosteusvaihtelut vaikuta kaapin sisälämpötilaan.
- Jos haluat muuttaa joko jääkaapin tai pakastimen lämpötilaa, sen voi tehdä helposti jääkaappiosan takaseinässä olevasta säätöpaneelista.

Säätöpaneeli Lämpötilojen säätäminen



Jääkaappiosa

- Kaaviokuvassa näkyy jääkaappiosan merkkivalo. Lämpömittarin näköinen lämpötilaosoitin näyttää asetetun lämpötilan merkkivaloina.
- Lämpötilaa voi muuttaa painamalla lämmön lisäys- tai vähennyspainiketta. Painikkeen painaminen kerran sytyttää himmeän merkkivalon, joka osoittaa pientä muutosta lämpötila-asetuksessa.
- Painikkeen painaminen kahdesti sytyttää kirkkaan merkkivalon, joka osoittaa suurempaa muutosta lämpötila-asetuksessa. Mitä vähemmän merkkivaloja lämpötilaosoittimessa palaa, sitä alhaisempi lämpötila-asetus valitussa osastossa on.

Pakasteet

- Jos haluat muuttaa pakastimen lämpötila-asetusta, paina jääkaapin/pakastimen valintapainiketta, kunnes pakastimen osoittimen merkkivalo alkaa vilkkua.
- Pakastimen lämpötilaa voi muuttaa painamalla lämmön lisäys- tai vähennyspainiketta.
- Painikkeen painaminen kerran sytyttää himmeän merkkivalon, joka osoittaa pientä muutosta lämpötila-asetuksessa. Painikkeen painaminen kahdesti sytyttää kirkkaan merkkivalon, joka osoittaa suurempaa muutosta lämpötila-asetuksessa.
  HUOMAUTUS: Valintapainikkeen toistuva painaminen vaihtaa jääkaapin ja pakastimen välillä automaattisesti. Pitkä äänimerkki ilmoittaa jääkaappiosan valinnasta.
- Kun ovi avataan uudelleen, säätöpaneeli palaa automaattisesti näyttämään jääkaappiosan säätöjä.

Active Smart® -jääkaapin käyttö

Sapattitoiminto

- Jos haluat ottaa sapattitoiminnon käyttöön, paina lämpötilansäätöpaneelin osastonvalintapainiketta 10 sekunnin ajan.

Kun sapattitoiminto on otettu käyttöön:

- Valo ei toimi, kun ovi avataan.
- Ovihälytys ei toimi.
- Näytön valo ei syty.
- Oven avaaminen ei vaikuta kompressoriin tai tuulettimiin.

- Jos jääkaapin virta katkaistaan tässä tilassa, sapattitoiminto on edelleen päällä, kun virta kytketään uudelleen.
- Toiminto kytkeytyy pois käytöstä automaattisesti 80 tunnin kuluttua käyttöönotosta.
- Jos haluat poistaa toiminnon käytöstä aiemmin, paina lämpötilansäätöpaneelin osastonvalintapainiketta 10 sekunnin ajan.

Jääkaapin normaalit äänet

Tehokkaiden ja erittäin energiataloudellisten *Active Smart*® -jääkaappien käyntiääni voi olla hyvin erilainen verrattuna tavalliseen jääkaappiin.

Normaaleja toimintaääniä ovat:

- Tuulettimen ilmavirran ääni. *Active Smart*® -jääkaapeissa on tuulettimia, joiden nopeus vaihtelee tarpeen mukaan. Jäähdytettäessä, esimerkiksi toistuvien ovenavausten jälkeen, tuulettimet kierrättävät kylmää ilmaa jääkaapissa ja pakastimessa, mikä saattaa aiheuttaa ilmavirran suhinaa. Tämä on täysin normaalia.
- Rasahtelu ja poksahtelu, joka kuulostaa samalta kuin jään lohkeileminen haihduttimesta. Tämä tapahtuu sulatustoiminnon aikana.
- Juoksevan veden ääni. Nestemäisen jäähdytysaineen virtaus järjestelmässä saattaa aiheuttaa kiehumisääniä tai korahtelua.
- Kuuluva sihinä, kun pakastimen ovi suljetaan. Tämä johtuu kaappiin tulleen ja siellä nopeasti viilenneen lämpimän ilman ja ulkoilman välisestä paine-erosta.
- Muita outoja ääniä saattaa kuulua seuraavista syistä:
  – Kaappi ei ole suorassa.
  – Lattia on epätasainen tai joustava.
  – Pullot tai purkit kilisevät hyllyillä.

Active Smart® -jääkaapin erityisominaisuudet

Hedelmä- ja vihanneskorien kosteuden säilyttävä kansi

Hedelmä- ja vihanneskoreissa on ainutlaatuinen kansi, jolla on kaksi tarkoitusta:

- Kansi sulkee korit ja muodostaa niihin kostean mikroilmaston, joka parantaa hedelmien ja kasvisten säilyvyyttä.
- Kansi estää kosteissa oloissa tiivistyvän veden tippumisen hedelmien ja kasvisten päälle. Koska hedelmä- ja vihanneskorit säilyttävät kosteutta, on mahdollista, että niiden pohjalle kertyy pieniä määriä vettä. Sen voi tarvittaessa pyyhkiä pois.

Hedelmä- ja vihanneskorit ja kosteudensäätökansi

- Kaikissa hedelmä ja vihanneskoreissa on kosteuden säädin, joka voidaan säätää hedelmille tai vihanneksille korien sisällön mukaan.
- Säilytä hedelmät ja vihannekset erikseen, jos mahdollista. Tämä parantaa niiden säilyvyyttä.
- Jos korissa on hedelmiä ja vihanneksia, aseta säädin keskiasentoon.
- Jos koreissa on liikaa vettä, säädintä voidaan säätää kohti asentoa, jossa on vähemmän pisaroita.
- Muista, että vähäinen määrä vettä koreissa parantaa hedelmien ja vihannesten säilyvyyttä.

SOPII SEURAAVILLE:

Salaattivihannekset
- Lehtisalaatti
- Pinaatti
- Parsakaali
- Keräkaali
- Porkkana

Sekahedelmät ja -vihannekset

Kuorelliset hedelmät
- Appelsiinit
- Sitruunat
- Limehedelmät

Jääpalamuotti ja kansi

- Jos haluat tyhjentää jääpalamuotin kannelle, pidä muotti ja kansi yhdessä ja irrota palat vääntämällä muottia.
- Jääpaloja on paras säilyttää suljetussa astiassa tai muovipussissa, sillä ne imevät helposti tuoksuja ja makuja muista ruoista.

Hajunpoisto

- Jääkaapissa on epämiellyttäviä hajuja poistava ilmanraikastin. Koko jääkaapin käyttöiän kestävä ilmanraikastin on sijoitettu jääkaappiosaan ilmanohjaimen taakse.

Ovihälytykset

- Jos jääkaapin ovi on auki 90 sekunnin tai pakastimen ovi 60 sekunnin ajan, hälytin antaa äänimerkin.
- Jos ovea ei suljeta, äänimerkki kuuluu 30 sekunnin välein 5 minuutin ajan.
- Jatkuva hälytysääni kuuluu, jos ovi on auki yhtäjaksoisesti vähintään 5 minuutin ajan ja kaapin valo sammuu. Äänimerkki lakkaa kuulumasta, kun kaapin ovi suljetaan.

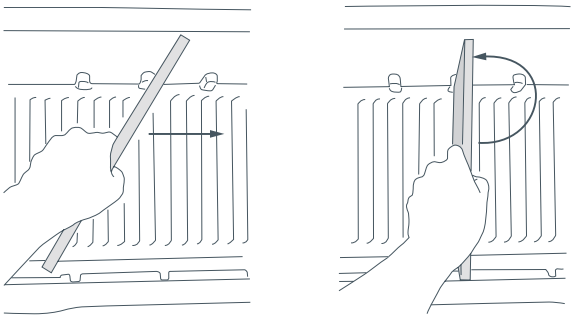
Active Smart® -jääkaapin erityisominaisuudet

Vikahälytykset

- Jos elektroninen valvontayksikkö havaitsee vian, jota ei voi korjata, se antaa hälytysäänen.
- Kun jääkaappiosan ovi avataan, vikakoodin vihreät ja punaiset merkkivalot (tietty valokuvio) vilkkuvat säätöpaneelissa. Hälytysääni lakkaa kuulumasta, kun jotakin painiketta painetaan, mutta merkkivalot vilkkuvat sen jälkeenkin. Jos tällainen vika ilmenee, ota heti yhteys valtuutettuun Fisher & Paykel -huoltoliikkeeseen. Vikakoodi auttaa huoltohenkilöstöä paikantamaan ja korjaamaan vian.

Jakolevyn ohjeet (jos asennettu)

Asenna jakoritilä työntämällä se koriin kulmassa, suorista ritilä ja työnnä se paikalleen. Voit säätää jakoritilää vetämällä korin täysin ulos, nostamalla jakoritilän osittain ulos, vetämällä sitä sivulle ja työntämällä sen uudelleen paikalleen.



Ulosvedettävä laatikko malli E415H

- Ulosvedettävä laatikko soveltuu erinomaisesti hedelmien ja vihannesten sekä suurten juomapullojen säilytykseen.
- Laatikon etuseinässä on ilmanvaihtoritilä.
- Laatikon sisälämpötilaa voi säätää avaamalla tai sulkemalla tätä ritilää.
- Jos ritilä avataan täysin, laatikkoon pääsee enemmän kylmää ilmaa. Tämän osaston tavallinen toimintalämpötila on 3 °C–9 °C.
- Ritilän suljettu asento on tarkoitettu tomaattien, kurkun, trooppisten hedelmien, chilipaprikoiden ja muiden sellaisten ruokatarvikkeiden säilyttämiseen, jotka eivät säily hyvin liian viileässä.
- Venttiilin suljettu asento sopii useimmille hedelmille ja vihanneksille. Kokonaisia kasviksia ja hedelmiä, joissa on suojaava kuori (esim. omenoita tai päärynöitä) voi säilyttää pakkaamattomina.
- Muut hedelmät ja kasvikset kannattaa säilyttää löysästi suljetussa muovipussissa säilytysajan pidentämiseksi. Se vähentää niiden kuivumista ja estää kosteuden kertymistä laatikkoon.

Pulloteline (jos asennettu)

- Pullotelineessä voi säilyttää erilaisia pulloja, ja sen voi sijoittaa mihin tahansa hyllylle. Jos haluat siirtää telinettä, nosta telineen takaosaa ja vedä sitä eteenpäin. Pullot on paras säilyttää korkki kaapin etuosaa kohti.

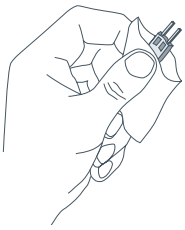
Active Smart® -huolto

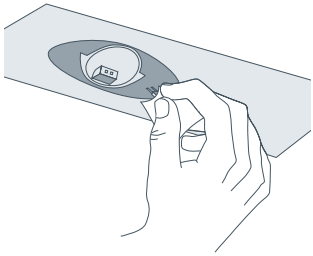
Sisävalon lampun vaihtaminen (halogeenipolttimo)

Irrota virtajohto pistorasiasta ennen lampun vaihtamista. Lamppu on kaapin katon etuosassa.

- Irrota linssisuojus pienellä ruuvimeisselillä. Aseta ruuvimeisselin kärki linssisuojuksen etureunan keskelle ja väännä suojus varovasti irti. Vedä lamppu ulos.
- Älä koske lamppuun sormin. Jätä se säilytyspussiin paikalleen laittamisen ajaksi.
- Ota pussi pois, kun lamppu on paikallaan.
- Aseta linssisuojus takaisin paikalleen.
- Kytke virtajohto pistorasiaan. Lamppuun pitäisi nyt syttyä valo.

Huomautus:
Uusi halogeenilamppu saa olla arvoiltaan enintään 12 volttia/10 wattia.
Lamppuja on saatavilla valtuutetuissa Fisher & Paykel -huoltoliikkeissä.





Jääkaappi on suunniteltu toimimaan useita vuosia ilman tarkastusta tai huoltoa. Jos laitteessa kuitenkin ilmenee toimintahäiriö, anna se tarkastettavaksi valtuutetulle Fisher & Paykel -huoltoliikke elle mahdollisimman pian. Mitään sähkövikoja ei saa korjata muu kuin koulutettu huoltoasentaja tai valtuutettu sähköasentaja.

Puhdistaminen – sisä- ja ulkopinnat

Sisäpinnat

- Jääkaapin sisäpintojen puhtaus on tärkeää ruoan puhtauden kannalta.
- Jääkaapin sisäpintojen puhdistustiheys vaihtelee säilytettävien ruokatarvikkeiden määrän ja laadun mukaan (ihannetilanteessa 1–2 viikon välein).
- Poista hyllyt kaapista ja ovesta. Pese hyllyt ja säilytyslokerot lämpimällä pesuaineliuoksella, huuhtele runsaalla vedellä ja kuivaa ennen asettamista paikoilleen.
- Pyyhi sisäpinnat lämpimällä pesuaineliuoksella tai lämpimään veteen liuotetulla ruokasoodalla (1 teelusikallinen ruokasoodaa 500 millilitraan vettä). Huuhtele puhtaalla vedellä.
- "Vanhan jääkaapin" hajun poistamiseksi voi pesuliuokseen lisätä muutaman tipan vanilliiniesanssia tai etikkaa.
- Puhdista ulkopinnat lämpimällä pesuaineliuoksella. Puhdista oven magneettitiiviste hammasharjalla.
- Älä käytä jääkaapin minkään osien puhdistamiseen karkeita kankaita, hankausaineita, voimakkaasti hajustettuja puhdistusaineita tai liuottimia.

Ulkopinnat

Oven ruostumaton ulkopinta

- Jääkaapin oven ulkopinnan puhdistamiseen saa käyttää vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Kuivaa ovi puhtaalla nukkaamattomalla kankaalla.
- Hankausaineiden tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineiden käyttäminen vahingoittaa oven pintaa.

Muut ulkopinnat

- Puhdista kaikki muut ulkopinnat lämpimällä pesuaineliuoksella.
- Puhdista tarvittaessa oven magneettitiiviste vanhalla hammasharjalla ja lämpimällä pesuaineliuoksella.

Puhdistaminen – erityispiirteitä

Sisäpinnat

Lasihyllyt

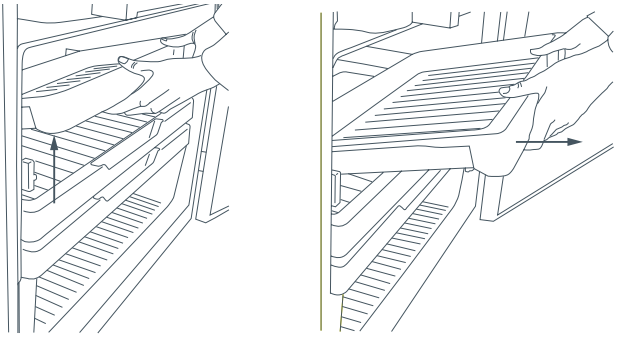
- Puhdista lämpimällä pesuaineliuoksella tai lasinpesuaineella. Jos hyllyt puhdistetaan ottamatta niitä pois kaapista, tulee käyttää vain pesuaineliuosta, sillä lasinpesuaine saattaa vahingoittaa jääkaapin muoviosia.

Pulloteline (jos sellainen on)

- Puhdista lämpimällä pesuaineliuoksella. Liuottimen ja hankausaineiden käyttö saattaa aiheuttaa vaurioita.

Tasojen tai kiinteiden korien irrottaminen

- Poista ensin ruoka tasoilta ja koreista irrottamisen helpottamiseksi.
- Pidä tason tai korin kahvasta kiinni edestä keskeltä.
- Irrota taso tai kori tuilta nostamalla sitä pystysuoraan ja poista se vetämällä sitä itseäsi kohti.
- Työnnä tuet takaisin jääkaappiin.



Tasojen tai kiinteiden korien vaihtaminen:

- Kun tuet on työnnetty takaisin jääkaappiin, sijoita taso/kori tukien päälle.
  Työnnä tasoa tai koria takaisin hitaasti, kunnes tunnet sen napsahtavan takaisin tukien päälle.

Tärkeää: Varmista ennen käyttöä, että tasot ja korit ovat lukittuneet tuille.

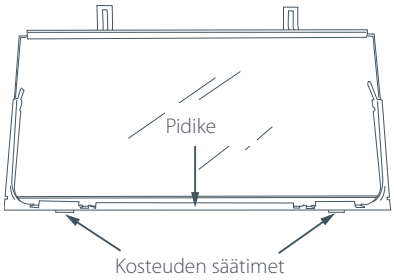
Tärkeä huomautus

Kori- ja tasotuet on esivoideltu, eikä niitä tarvitse voidella uudelleen niiden käyttöiän aikana. Älä yritä puhdistaa rasvaa tuista, sillä tämä heikentää niiden toimintaa. Älä kasta tukia veteen.

Puhdistaminen – erityispiirteitä

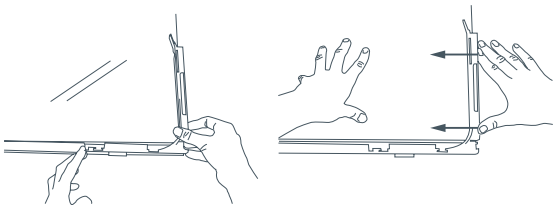
Kosteudensäätöjärjestelmä

Tärkeä huomautus: Kun puhdistat vihanneskorien yläpuolella olevaa hyllyä, suosittelemme, että et irrota hyllyn kosteudensäätöjärjestelmää.

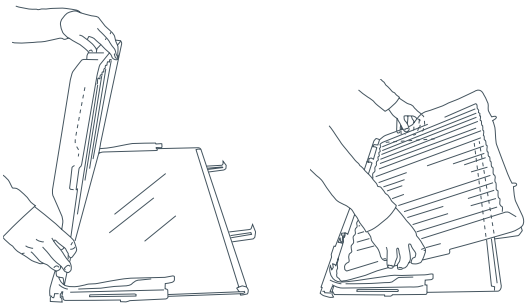


Jos muovikansi ja kosteuden säädin irtoavat lasihyllystä, asenna ne uudelleen seuraavien ohjeiden mukaisesti.

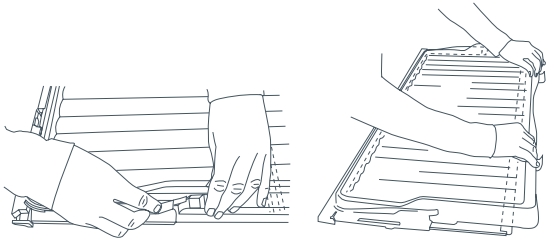
1 Käännä hylly ylösalaisin
2 Kiinnitä kosteuden säätimet hyllyn etureunoihin kiinnittämällä pohjan salvat hyllyn etukehykseen. Vedä niitä seuraavaksi sivuttain kohti hyllyä, kunnes varsi lukittuu lasiin.



3 Kiinnitä kosteuden säätökansi kohdistamalla kansi hyllyn etuosaan tekstin ollessa itseäsi kohti. Pidä kantta pystysuorassa ja sovita etureuna hyllyssä olevaan pidikkeeseen. Varmista, että kansi sopii pidikkeeseen sekä kosteuden säätimien alle.



4 Säädä kosteuden säätimien kielekkeet hyllyn sivuilla siten, että muovikansi on hyllyn ja kielekkeiden välissä.
5 Jos hyllyn takana on kiinnikkeitä, kiinnitä kansi takakiinnikkeillä. Varmista, että kansi on kunnolla paikallaan niin hyllyn etu- kuin takareunastakin.



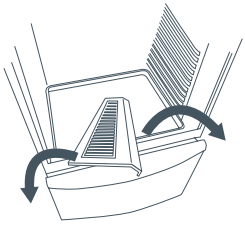
FI

Puhdistaminen – erityispiirteitä

Ulosvedettävä hedelmä- ja vihanneslaatikko – E415H

- Irrota laatikko puhdistusta varten vetämällä se ulos niin pitkälle kuin se tulee, nostamalla sitä ja vetämällä edelleen, kunnes laatikko on täysin auki.
- Laske laatikon etureuna lattialle ja irrota kaukalo, jakoritilä ja laatikko. Pese lämpimällä pesuaineliuoksella.
- Huuhtele, kuivaa ja aseta paikalleen.

Alahylly malleissa, joissa on ulosvedettävä hedelmä- ja vihanneslaatikko – E415H



- Nosta eturitilän sisäreuna ja irrota ritilä. Pidä jääkaappiosan ovea auki, vedä hyllyä eteenpäin ja nosta se ulos. Puhdista lämpimällä pesuaineliuoksella.
- Huuhdo, kuivaa ja aseta paikalleen toiselle sivukiskolle alhaalta lukien.

Tärkeä huomautus: Monet markkinoilla olevat puhdistusaineet sisältävät liuottimia, jotka saattavat vahingoittaa pakastimen muoviosia ja aiheuttaa halkeamia. Muoviosien puhdistamiseen saa käyttää vain lämmintä vettä, johon on liuotettu pieni määrä astianpesuainetta. Vältä antibakteeristen puhdistusaineiden käyttöä kaapin sisä- tai ulkopintoihin, sillä ne voivat ruostuttaa metalliosia ja aiheuttaa muoviosien halkeilua.

Ruokien säilyttäminen jääkaapissa

Tuoreiden, herkästi pilaantuvien ruokatarvikkeiden säilytysaikaa voi pidentää säilyttämällä niitä jääkaapissa. Kylmyys hidastaa pilaantumisen tärkeimpien aiheuttajien – bakteerien, homeen ja hiivasienten sekä kemiallisten ja fysikaalisten reaktioiden – kehittymistä.

Tuoreiden ruokatarvikkeiden säilyttäminen

Ruokatarvikkeiden tuoreus vaikuttaa suoraan niiden säilyvyyteen jääkaapissa. Parhaat tulokset saat seuraavasti:

- Valitse vain hyvin tuoreita ja laadukkaita ruokia.
- Osta vain määrä, jonka kulutat suositellun säilytysajan aikana. Jos ostat kerralla enemmän, ruoka kannattaa pakastaa.
- Varmista, että ruoka on hyvin pakattu ennen sen laittamista jääkaappiin. Pakkaaminen suojaa ruokaa kuivumiselta, värjääntymiseltä ja makujen häipymiseltä sekä auttaa pitämään ruokatarvikkeet tuoreina. Se estää myös tuoksujen siirtymisen ruokatarvikkeesta toiseen. Vihanneksia ja hedelmiä ei tarvitse pakata, jos niitä säilytetään jääkaapin vihanneslaatikoissa.
- Varmista, että voimakkaanhajuiset ruoat pakataan hyvin ja säilytetään kaukana voista, maidosta ja kermasta, jotka saattavat imeä itseensä voimakkaita hajuja.
- Viilennä tuoreet herkästi pilaantuvat ruokatarvikkeet mahdollisimman pian ostamisen jälkeen. Huoneenlämmössä ruoan pilaantuminen nopeutuu.
- Älä säilytä ruokia ilmakanavien edessä, sillä ruoat saattavat jäätyä. Kylmän ilman vapaa kierto on välttämätöntä ruokien säilyvyyden kannalta. Älä avaa jääkaapin ovea turhaan.
- Jäähdytä kuumat ruoat ennen niiden asettamista jääkaappiin. Jäähdyttäminen on syytä tehdä nopeasti. Jäähtymistä voi nopeuttaa asettamalla ruoka-astian esimerkiksi jäävedellä täytettyyn astiaan ja lisäämällä jäitä tarvittaessa. (Kuumat astiat voivat myös vaurioittaa jääkaapin hyllyjä ja seiniä.)
- Säilytä kypsennetyt ja kypsentämättömät ruoat eri astioissa tai pakkauksissa.

Lisäksi:

- Pidä jääkaappi puhtaana. Puhdista sisäseinät ja hyllyt säännöllisesti (katso lisätietoja kohdasta Puhdistaminen) ja laita jääkaappiin vain puhtaita säilytysastioita.
- Tarkkaile jääkaapissa olevien ruokien laatua. Heitä pois kaikki ruoat, joissa on merkkejä pilaantumisesta. Kiinnitä erityistä huomiota lihaan, kalaan ja siipikarjaan, sillä ne pilaantuvat helposti. Käytä ruoka suositeltujen säilytysaikojen kuluessa.

FI

Meijerituotteet ja munat

- Pakatuissa meijerituotteissa on merkittynä parasta ennen -päiväys. Säilytä niitä jääkaapissa ja käytä suositellun ajan kuluessa.
- Voimakkaat hajut voivat tarttua voihin, joten sitä kannattaa säilyttää suljetussa astiassa.
- Kananmunat kannattaa säilyttää jääkaapissa. Erityisesti leivottaessa munat kannattaa ottaa jääkaapista kaksi tuntia ennen käyttöä.

Ruokien säilyttäminen jääkaapissa

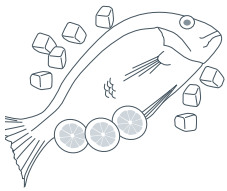
Liha

- Aseta liha lautaselle ja peitä se voipaperilla, kelmulla tai foliolla.
- Säilytä kypsennetty ja raaka liha eri lautasilla. Se estää raa'asta lihasta mahdollisesti vuotavia nesteitä pilaamasta kypsennettyä lihaa.
- Lihaleikkeleet tulee käyttää suositeltavan säilytysajan kuluessa.

Siipikarja

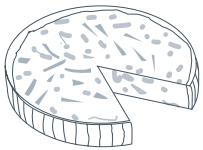
- Tuoreet kokonaiset linnut tulee huuhtoa sisältä ja ulkoa kylmällä vedellä. Kuivaa ja aseta lautaselle. Peitä kelmulla tai foliolla.
- Myös paloiteltu siipikarja tulee säilyttää samalla tavalla. Kokonainen lintu tulee täyttää vasta juuri ennen valmistusta ruokamyrkytysvaaran takia.
- Jäähdytä ja viilennä kypsennetty siipikarja nopeasti. Poista täyte linnusta ja säilytä ne erillään.

Kalat ja äyriäiset



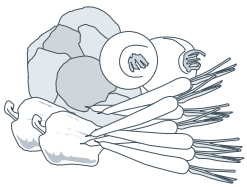
- Kokonaiset kalat ja fileet kannattaa käyttää ostopäivänä. Säilytä niitä valmistukseen asti jääkaapissa lautasella voipaperilla, kelmulla tai foliolla peitettynä.
- Jos kalaa säilytetään yli yön tai sitä pidempään, ostettavan kalan tuoreuteen tulee kiinnittää erityistä huomiota. Kokonaiset kalat tulee huuhdella kylmällä vedellä lian ja irtonaisten suomujen poistamiseksi, minkä jälkeen ne kuivataan talouspaperilla. Säilytä kokonaiset kalat tai fileet suljetussa muovipussissa.
- Äyriäiset tulee säilyttää aina jäähdytettyinä. Ne on käytettävä 1–2 päivän kuluessa.

Esikypsennetyt ruoat ja tähteet



- Nämä on säilytettävä sopivissa suljetuissa astioissa kuivumisen estämiseksi.
- Säilytä enintään 1–2 päivää.
- Lämmitä tähteitä vain kerran ja varmista, että ne ovat höyryävän kuumia.

Hedelmä- ja vihanneslaatikot

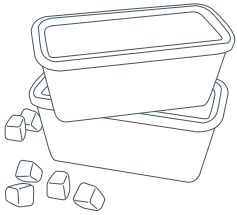


- Vaikka useimmat hedelmät ja vihannekset säilyvät parhaiten alhaisessa lämpötilassa, seuraavia hedelmiä ja vihanneksia ei tule säilyttää pitkään alle 7 °C lämpötilassa.
  ▪ Sitrushedelmät ▪ Meloni ▪ Munakoiso ▪ Ananas ▪ Papaija
  ▪ Kesäkurpitsa ▪ Passionhedelmä ▪ Kurkku ▪ Paprika ▪ Tomaatti
- Säilyttäminen liian kylmässä saattaa aiheuttaa pehmenemistä, värinmuutoksia ja/tai nopeuttaa pilaantumista.
- Älä säilytä jääkaapissa avokadoja (ennen kuin ne ovat kypsiä), banaaneja, mangoja tai pepinoja. Säilytä vihannekset ja hedelmät mahdollisuuksien mukana erillään, hedelmät toisessa ja vihannekset toisessa laatikossa.

Ruokien säilyttäminen pakastimessa

Ruoat säilyvät -18 °C:n lämpötilassa tai sitä alhaisemmassa lämpötilassa paljon pitempään kuin jääkaappilämpötilassa. Tämä johtuu siitä, että hyvin alhaisissa lämpötiloissa bakteerien, homeen ja hiivasienten kasvu pysähtyy ja kemialliset ja fysikaaliset reaktiot hidastuvat huomattavasti.

Pakastettujen ruokatarvikkeiden säilyttäminen



Parhaat tulokset saat seuraavasti:

- Valitse vain laadukkaita ruokatarvikkeita, jotka soveltuvat hyvin pakastamiseen.
- Säilytyslämpötilan tulee olla -18 °C tai sitä kylmempi. Varmista, että pakastimen alhainen lämpötila säilyy. Älä siis avaa pakastimen ovea turhaan. Jos jäätelö on pehmeää, pakastin on liian lämmin.
- Jätä nesteitä tai juoksevia ruokia sisältävät pakasterasiat tai -pussit vajaiksi. Nämä tuotteet laajenevat jäätyessään. Yleensä on suositeltavaa jättää 20–50 mm tilaa pakkaukseen. Sulje pakkaukset tiiviisti. Kannattaa yrittää poistaa kaikki ilma pakkauksesta, kun ruoka on jäätynyt.
- Kiinteitä ruokia sisältävistä pakkauksista tulee ennen pakastamista poistaa ilma ja sulkea pakkaukset tiiviisti.
- Pakasta ruokatarvikkeet heti ja madollisimman nopeasti. Pakasta vain pieniä määriä kerrallaan. On suositeltavaa pakastaa kerralla enintään 1 kg ruokaa 25 l:n pakastustilaa kohti. (Noin 3 kg pienissä ja 4 kg suurissa pakastimissa.) Jotta ruoka pakastuisi nopeammin, suosittelemme, että tuore ruoka sijoitetaan pakastelokeron yläosaan, lähelle ilmanvaihtoaukkoa.
- Älä laita pakastettua ruokaa tuulettimen suojuksen ympärille. Se saattaa estää tarvittavan ilmankierron.
- Ruokatarvikkeet on paras sulattaa jääkaapissa tai mikroaalto- tai monitoimiuunissa.
- Huolehdi, että pakastimen sisältö vaihtuu säännöllisesti. Käytä vanhimmat ruokatarvikkeet ensin. Älä säilytä ruokia yli suositeltujen säilytysaikojen.
- Käytä vain laadukkaita pakastuksenkestäviä pakkauksia.
- Jos ruoka on pakattu muovikelmuun, laita se pakastuspussiin.

FI

Suositeltavia säilytysaikoja pakastimessa

Näitä säilytysaikoja ei pidä ylittää.

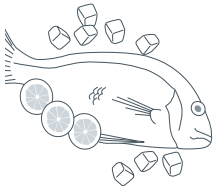
	Kuukautta		
		1	pekoni, laatikkoruoat, maito
		2	leipä, jäätelö, makkarat, piirakat (liha- ja hedelmä-), kypsennetyt äyriäiset, rasvaiset kalat
		3	vähärasvaiset kalat, äyriäiset, pizza, teeleivät ja muffinssit
		4	kinkku, kuivakakut, keksit, naudan- ja lampaankyljykset, paloiteltu siipikarja
		6	voi, vihannekset (esikeitetyt), munat (kokonaiset ja keltuainen), kypsennetyt ravut, jauheliha (raaka), porsaanliha (raaka)
		12	hedelmät (kuivat tai säilötyt), munanvalkuainen, naudanliha (raaka), kokonainen kana, lampaanliha (raaka), hedelmäkakut

Ruokien säilyttäminen pakastimessa

Liha, siipikarja ja riista

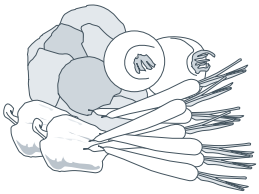
- Pakasta kerralla enintään 1 kg lihaa 25 l:n pakastustilaa kohti. Liha tulee pakastaa nopeasti, jotta sen rakenne säilyy.
- Älä täytä lintuja ennen pakastamista.
- Lihan voi kypsentää pakastettuna tai osittain tai kokonaan sulaneena. Pakastetun lihan kypsentämiseen tulee varata enemmän aikaa.
- Siipikarja on aina sulatettava ennen kypsentämistä.

Kala



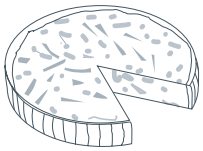
- Kala on paras ostaa valmiiksi pakastettuna. Jos kuitenkin haluat pakastaa kalaa itse, varmista, että kala on hyvin tuoretta ja laadukasta.
- Perkaa ja suomusta kala ja jätä se mieluiten kokonaiseksi. Kala tulee pakata kaksinkertaiseen pakkaukseen, sillä se saattaa imeä tai päästää hajuja ja makuja. Sulje pakkaus hyvin.
- Kala kannattaa kypsentää pakastettuna tai osittain sulaneena.

Kasvikset



- Useimmat kasvikset sopivat hyvin pakastukseen, mutta salaatit menettävät rapeutensa. Muut kasvikset, esimerkiksi lehtiselleri, sipuli ja tomaatit sopivat pakastettaviksi vain kypsennetyissä ruoissa, sillä ne pehmenevät pakastettaessa.
- Pakasta vain laadukkaita kypsiä kasviksia, jotka ovat valmiita syötäviksi.
- Lajittele kasvikset ja heitä pois vialliset.
- **Useimmat raa'at kasvikset on esikypsennettävä ennen pakastamista.**
- Esikypsennys tapahtuu keittämällä kasviksia hetken, jolloin niiden entsyymit tuhoutuvat. Jos näitä entsyymejä ei poisteta, ne aiheuttavat haitallisia kemiallisia ja fysikaalisia muutoksia säilytyksen aikana.
- Kasvikset voi esikypsentää vedessä, höyryssä tai mikroaaltouunissa. Jos käytät vettä, keitä kasviksia 2–4 minuuttia ja jäähdytä ne nopeasti.
- Kasvikset on yleensä paras kypsentää pakastettuina.

Valmiit ja kypsennetyt ruoat



- Useimmat kypsennetyt ruoat voi pakastaa, mutta seuraavien ruokien pakastaminen ei ole suositeltavaa:
- Keitetty munanvalkuainen, munavanukkaat ja -kastikkeet, kermatäytteet ja maitovanukkaat, hyytelöt tai hyytelöidyt ruoat, majoneesi ja senkaltaiset salaattikastikkeet, marenki. Niiden rakenne yleensä hajoaa sulatettaessa.

Hedelmät

- Valitse laadukkaita kypsiä hedelmiä, jotka ovat valmiita syötäviksi. Valitse mieluiten lajikkeita, joita suositellaan pakastukseen.
- Vältä raakoja tai ylikypsiä hedelmiä.
- Hedelmien säilömistapa vaihtelee niiden käyttötarkoituksen mukaan. Sokeriliemeen säilötyt hedelmät sopivat parhaiten jälkiruokiin ja ilman sokeria säilötyt ruoanlaittoon. Useimpia hedelmiä voi säilyttää 8–12 kuukautta.

Ongelmanratkaisutaulukko

Jos laitteen käytössä on ongelmia, tarkista seuraavat seikat ennen yhteydenottoa valtuutettuun Fisher & Paykel -kodinkoneiden huoltoliikkeeseen tai asiakaspalveluun.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ongelman ratkaisu
Laite ei toimi.	Pistorasiaan ei tule virtaa.	Tarkista, että virtajohto on hyvin pistorasiassa. Kytke jokin toinen laite kokeeksi samaan pistorasiaan. Tarkista sulake.
Valo ei toimi.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
	Jääkaappi ei toimi.	Katso kohta Huolto
Valo ja näyttö eivät toimi	Tuotteen sapattitoiminto on käytössä	Pidä osastonvalintapainiketta painettuna 10 sekunnin ajan
Moottori käy pitkään.	Ilma on lämmin. Ovi avataan usein. Kaappiin on juuri laitettu suuria määriä ruokaa.	Vähennä oven avauskertoja, jotta lämpötila vakiintuu.
	Lämpötila-asetus on liian alhainen.	Katso lämpötilan säätöä käsittelevä luku.
	Ovitiiviste vuotaa.	Tarkista, että kaappi ei ole vinossa ja että ovitiivisteet ovat puhtaat.
Kaapin sisätila on liian lämmin.	Lämpötila-asetus on väärä.	Katso lämpötilan säätöä käsittelevä luku.
	Ovi avataan usein. Kaappiin on juuri laitettu suuria määriä ruokaa.	Vähennä oven avauskertoja, jotta lämpötila vakiintuu.
Ruoka jäätyy jääkaapissa.	Lämpötila-asetus on väärä.	Katso lämpötilan säätöä käsittelevä luku.
	Ruoka on asetettu ilmakanavien eteen.	Siirrä herkät ruokatarvikkeet pois hyllyn takareunan keskiosasta.
Laitteesta kuuluu outoja ääniä.	Kaappi ei ole suorassa tai tukevasti paikallaan.	Katso asennusta käsittelevä luku.
	Pakastimen sulatus on meneillään.	
Vihanneslaatikoissa on vettä.	Hedelmistä ja vihanneksista haihtunut vesi on tiivistynyt laatikkoon.	Pieni määrä tiivistynyttä kosteutta on hyväksi hedelmien ja vihannesten säilyvyydelle. Jos vettä on liikaa, pakkaa hedelmät ja vihannekset muovipussiin. Kuivaa laatikot. Siirrä kosteuden liukusäädin alhaisen kosteuden asetukseen

FI

Ongelmanratkaisutaulukko

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ongelman ratkaisu
Kaapin ulkosivut ovat lämpimät.	Tämä on normaalia.	
Jääkaapin ulkopuolella on tiivistynyttä vettä.	Tämä ei ole epätavallista, jos ilma on kostea.	Pyyhi kuivaksi.
Jääkaappiosan sisäpuolella on tiivistynyttä vettä.	Ovi on avattu liian usein tai pidetty auki liian pitkään.	Vähennä oven avauskertoja.
	Ovitiiviste vuotaa.	Tarkista. että tiiviste on tasainen ja tiivistää hyvin.
	Tämä ei ole epätavallista, jos ilma on kostea.	Pyyhi kuivaksi.
Pakastimen sisälle kertyy jäätä.	Pakastimen ovi ei ole tiivis.	Siirrä tavarat pakastimen sisällä siten, että ovi sulkeutuu tiiviisti. Tarkista ja puhdista ovitiiviste.
Jääpalat maistuvat tai tuoksuvat oudolta.	Haju tai maku on siirtynyt voimakashajuisista ruoista.	Pakkaa tai peitä voimakashajuiset ruoat.
Ovenkahvat eivät ole linjassa.	Ajan ja käytön mittaan ne saattavat siirtyä.	Katso kohta Asennus: neljä tärkeää vaatimusta – Tukevuus.
Taso tai lokero ei liu'u ulos tasaisesti	Pakkaus on tiellä	Varmista, että tason tai lokeron takana ei ole ruokaa tai pakkauksia
	Tuet eivät tule kokonaan ulos	Pidä kiinni tason tai lokeron sivuista ja vedä tuet kokonaan ulos vetämällä voimakkaasti

Valmistajan takuu

Ostaessasi tämän laitteen saat automaattisesti valmistajan myöntämän kahden vuoden takuun, joka kattaa osat ja huoltotyön ostomaassa.

Valmistaja sitoutuu:

korjaamaan ilman veloitusta työstä tai osista minkä tahansa tämän tuotteen osan, jonka sarjanumero näkyy tuotteessa ja jonka havaitaan olevan viallinen, KAHDEN VUODEN kuluessa tuotteen ostopäivästä.

Takuu ei kata seuraavia tapauksia:

A huoltokäynnit, joiden syynä ei ole tuotteessa oleva vika. Huoltokäynnin kustannukset veloitetaan asiakkaalta, jos käynnin aiheuttaneen ongelman syy ei ole tuotteessa oleva vika. Tällaisia ovat esimerkiksi seuraavat:

1. tuotteen virheellisen asennuksen korjaaminen
2. tuotteen käytön opastus
3. kiinteistön sulakkeiden vaihto, katkaisijoiden kytkeminen päälle, kiinteistön sähköverkon korjaaminen tai LVI-työt sekä lamppujen vaihto
4. käyttäjän aiheuttamien vikojen korjaaminen
5. tuotteen asetusten muuttaminen
6. tuotteeseen tehdyt luvattomat muutokset
7. normaaliksi katsottava ääni tai tärinä, esimerkiksi tyhjennysäänet, jäähdytyskoneiston äänet tai hälytysäänet
8. tuhoeläinten, esimerkiksi rottien tai torakoiden, aiheuttamat vahingot

B viat, joiden syy on muu kuin jokin seuraavista:

1. tuotteen normaali kotikäyttö tai
2. käyttöohjeen mukainen käyttö

C onnettomuuden, huolimattomuuden, väärinkäytön tai odottamattomien tapahtumien tuotteelle aiheuttamat viat

D Fisher & Paykel ei ole vastuussa laitetta varten liian alhaisesta tai korkeasta käyttöjännitteestä.

E valtuuttamattoman huoltohenkilöstön tekemien huolto- ja korjaustöiden kustannukset tai tällaisten toimien aiheuttamien vikojen korjauskustannukset

F matkakustannukset ja muut lisäkustannukset, joiden syynä on tuotteen sijoittaminen vaikeapääsyiseen paikkaan (esimerkiksi lento- tai laivaliput, kaukainen maantieteellinen sijainti)

G normaali käyttöohjeen mukainen ylläpito.

Asennusongelmissa tulee ottaa yhteys tuotteen jälleenmyyjään tai asentajaan. Asiakas vastaa siitä, että tuotetta varten on järjestetty asianmukainen sähköliitäntä, ilmanvaihto ja muut edellytykset.

Valmistaja ei ole vastuussa seuraamuksellisista tai välillisistä vahingoista (muulle omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jotka ovat seurausta tuotteessa ilmenneestä viasta, tai tuotteen viasta aiheutuneista kustannuksista).

Asiakaspalvelu

Huollon kutsuminen

Ennen soittamista huoltoon tai palvelunumeroon:
Tarkista asiat, jotka voit tehdä itse. Tarkista käyttöohjeen avulla seuraavat seikat:

- Laite on asianmukaisesti asennettu.
- Osaat käyttää laitetta oikein.
- Olet lukenut käyttöohjeen ongelmanratkaisuluettelon.

Kun olet varmistanut nämä seikat, toimi seuraavasti:

Eurooppa
www.fisherpaykel.com

Jos soitat tai kirjoitat asiakaspalveluun, anna nimesi ja osoitteesi, mallin tunnus, sarjanumero, ostopäivä ja ongelman täydellinen kuvaus. Näitä tietoja tarvitaan ongelman ratkaisemisessa.

Kaupallinen käyttö

Jos tuotetta käytetään kaupallisessa tarkoituksessa (jossakin muussa kuin yksityisessä kotitalouskäytössä), korjaamme vialliseksi osoittautuneen osan, jonka sarjanumero näkyy tuotteessa, veloittamatta osan hintaa. Tässä tapauksessa takuu raukeaa YHDEN VUODEN kuluttua alkuperäisestä ostopäivästä.

Harkintamme mukaan voimme vaihtaa osan tai tuotteen tai hyvittää tuotteen hankintahinnan kokonaisuudessaan (pois lukien asennus- ja muut lisäkustannukset). Kaikki tämän valmistajan takuun alainen huolto tapahtuu Fisher & Paykelin tai sen valtuuttaman huoltoliikkeen toimesta normaalien työaikojen puitteissa.

Ei muita takuita

Asiakkaan ja valmistajan välillä ei ole muita tuotteessa ilmeneviä vikoja koskevia sopimuksia tai ehtoja kuin tämän valmistajan takuun ehdot. Valmistajan työntekijöillä (tai jälleenmyyjillä) ei ole oikeutta tehdä lisäyksiä tai muutoksia näihin takuuehtoihin.

Innholdsfortegnelse

Viktig sikkerhetsinformasjon	100
Installasjon – fire viktige krav	102
Flytting eller lagring av apparatet	105
Ice & Water-kjøleskap – Se i tillegget Ice & Water - bruksanvisning	106
Active Smart® betjeningsanvisninger	106
Active Smart® spesialfunksjoner	108
Active Smart® vedlikehold	110
Rengjøring	111
Lagring av matvarer i kjøleskapet	115
Lagring av matvarer i fryseren	117
Problemløsing - sjekkliste	119
Produsentgaranti	121
Kundeservice	122

Viktig: Denne bruksanvisningen gjelder for alle kjøle-/fryseskap. Den inneholder all generell informasjon som trengs for å bruke kjøle-/fryseskapet.

(Det leveres også en bruksanvisning med) Bruksanvisning leveres sammen med Ice & Water-kjøleskapet. Dette heftet inneholder spesifikk tilleggsinformasjon for is- og vannfunksjonene til kjøleskapet.

Modellene som er vist i denne brukerhåndboken, vil kanskje ikke være tilgjengelige på alle markeder, og kan bli endret når som helst. Hvis du behøver oppdaterte opplysninger om tilgjengelighet og spesifikasjoner for modeller i landet ditt, kan du gå til nettstedet **www.fisherpaykel.com** eller kontakte den lokale Fisher & Paykel-forhandleren.

Viktig sikkerhetsinformasjon

For å redusere faren for brann, elektrisk støt eller personskade bør du lese avsnittet **VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON** før du tar apparatet i bruk.

Bruk apparatet bare til det formålet det er beregnet for, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.

Advarsel

Ta alle grunnleggende sikkerhetsforholdsregler ved bruk av dette apparatet, herunder:

Fare

- Dette apparatet er ikke beregnet for å bli brukt av små barn eller svakelige personer uten tilsyn. Små barn bør alltid holdes under oppsyn for å unngå at de leker med apparatet.
- Barn kan bli sperret inne. Før du kaster det gamle kjøleskapet:
  –Ta av dørene
  –La hyllene bli sittende, slik at det ikke blir så enkelt for barn å krype inn.

Avfallshåndtering

- Utvis aller største forsiktighet når gamle apparat skal kastes. Kjølemiddelet må fjernes på en sikker måte, og dørene må tas av for at de ikke skal utgjøre en fare for små barn.
- Et autorisert Fisher & Paykel servicesenter kan gi råd om miljøvennlige løsninger for å bli kvitt det gamle kjøleskapet.

Elektrisk

- Apparatet må installeres forskriftsmessig og i samsvar med installasjonsinstruksen før det tas i bruk.
- Ikke trekk i strømledningen når du trekker støpselet ut av stikkontakten.
- Ta alltid godt tak i støpselet og trekk det rett ut av stikkontakten.
- Ikke plugg inn andre apparater i den samme stikkontakten som apparatet. Bruk heller ikke skjøteledninger eller forgreningskontakt.
- Reparer eller skift ut alle elektriske ledninger øyeblikkelig hvis de er blitt slitt eller skadet. Ikke bruk en ledning som viser tegn til sprekker eller slitasje på selve ledningen eller ved støpselet, eller i tilkoblingen til apparatet.
  Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av et autorisert Fisher & Paykel servicesenter fordi arbeidet krever bruk av spesialverktøy.
- Vær forsiktig når apparatet flyttes ut fra veggen, slik at det ikke ruller over eller skader strømledningen.
- Trekk ut støpselet på strømledningen før rengjøring eller utskifting av lyspæren.

Viktig sikkerhetsinformasjon

Lagring av mat- og drikkevarer

- Flyktige eller lett antennelige stoffer må aldri lagres i kjøleskapet, da de kan eksplodere.
- Frys aldri ned væsker i glassbeholdere. Væsker utvider seg når de fryser og kan sprenge beholderen.
- Kullsyreholdige drikkevarer må ikke fryses. De kan eksplodere.
- Ikke spis mat som er for kald. Matvarer, f.eks. isbiter, som tas ut av apparatet kan være kalde nok til å forårsake frostskader når de kommer i kontakt med bar hud.

Strømbrudd – matvaresikkerhet

- Frosne matvarer som har tint helt opp, må ikke fryses på nytt. Følg anbefalingene nedenfor hvis du oppdager at matvarene i apparatet har tint opp:
  1) Iskrystaller er fremdeles synlige – matvarene kan fryses på nytt, men bør lagres i en kortere periode enn opprinnelig anbefalt.
  2) Tint, men apparatkaldt – det anbefales generelt ikke å fryse dem ned igjen. Frukt og enkelte tilberedte retter kan fryses på nytt, men bør brukes så snart som mulig. Kjøtt, fisk og fjærkre – brukes umiddelbart, eller kokes og fryses deretter ned igjen. Grønnsaker – kastes, fordi de vanligvis blir bløte og vasne.
  3) Tint, men varmere enn 4 °C. Rødt kjøtt kan tilberedes umiddelbart og fryses på nytt, men bør brukes så snart som mulig. Kast alle andre frysevarer.
- Frosne matvarer som har tint helt opp, må ikke fryses ned igjen. Matvarene kan være farlig å spise.

Rengjøring

- Mange rengjøringsprodukter i handelen inneholder løsemidler som kan angripe plastkomponenter i kjøleskapet og få dem til å sprekke opp. Se avsnittet om rengjøring i denne bruksanvisningen for ytterligere råd.

TA GODT VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Installasjon – fire viktige krav

Følg disse trinnene ved installasjon for å sikre at apparatet fungerer korrekt.

1. Strømforsyning

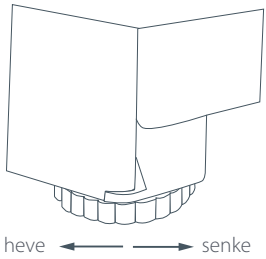
- Apparatet skal installeres slik at støpselet er lett tilgjengelig.
- For å sikre at apparatet ikke blir slått av ved et uhell, må du koble apparatet til et eget strømuttak. Ikke plugg inn andre apparater i den samme stikkontakten eller bruk skjøteledninger eller forgreningskontakter, da den samlede vekten av begge ledningene kan trekke forgreningskontakten ut av stikkontakten.
- For krav til strømforsyningen, se informasjonen på merkeplaten, som er å finne nede på apparatets høyre side når døren er åpen.
- Det er viktig at apparatet er forskriftsmessig jordet.

2. Plassering

- Apparatet bør ikke stå i direkte solskinn eller ved siden av komfyr, stekeovn, oppvaskmaskin eller andre varmekilder.

3. Stabilitet

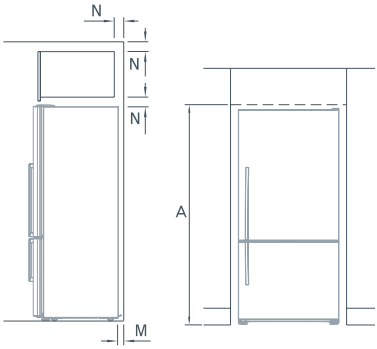
- Det er viktig at alle fire hjørnene i bunnen av kjøleskapet står fast og stabilt på gulvet, for å unngå bevegelse i skapet.
- Installasjon av apparatet på et gulv som er mykt, ujevnt eller ikke i vater, kan medføre at skapet vrir seg og at dørene ikke slutter ordentlig tett. Hvis dørene ikke lukkes ordentlig, vil varm luft trenge inn i kjøle- og fryseavdelingene og føre til at temperaturen stiger, slik at matvarer blir ødelagt og må kastes.
- Før kjøleskapet settes på plass, må du kontrollere at de justerbare fremre føttene er skrudd helt inn ved å vri dem mot urviseren, dvs. mot venstre skapets venstre side.
- Plasser kjøleskapet der det skal stå. Skru de justerbare føttene med klokka, dvs. mot venstre for å senke de justerbare føttene foran. Løft fronten av apparatet helt til det står støtt og dørene lukker seg av seg selv når de er åpne.
- Den fremre justeringsfoten på den siden hvor døren er hengslet, skal ta mesteparten av skapets vekt, og skapet må stå stabilt, dvs. det må ikke gynge eller stå ustøtt.



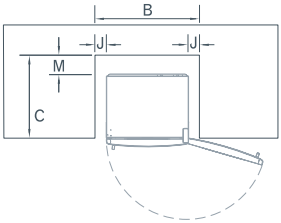
Installasjon – fire viktige krav

4. Ventilasjon og installasjon

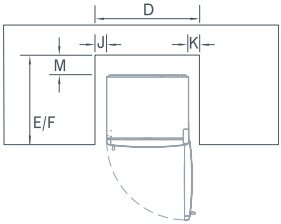
- Vi har angitt anbefalte innbyggingsmål for kjøle- og fryseskap nedenfor, dette for å sikre tilstrekkelig ventilasjon rundt skapene.
- Apparatet er beregnet for plassering mot vegg, med en fri avstand som ikke overstiger 75 mm.
- Hvis apparatet skal integreres, må du følge installasjonsi nstruksjonene som leveres med integrasjonssettet.



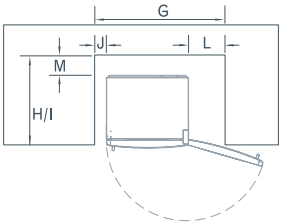
Jevnt med kjøleskapsskroget – full åpning av døren



Jevnt med kjøleskapsdøren – 90˚ åpning av døren



Jevnt med kjøleskapsdøren – full åpning av døren



Innbyggingsmål (mm) (inkludert minimumsklaringer)	E415H E411T E402B	E442B E440T	E522B E521T
A innvendig høyde	1745	1745	1745
Jevnt med kjøleskapsskroget – full åpning av døren			
B innvendig bredde	675	720	830
C innvendig dybde	620	620	620
Jevnt med kjøleskapsdøren – 90º åpning av døren			
D innvendig bredde	680	725	835
E innvendig dybde, jevnt med den buede døren	675	675	675
F innvendig dybde, jevnt med den flate døren	690	690	690
Jevnt med kjøleskapsdøren – full åpning av døren			
G innvendig bredde	795	840	950
H innvendig dybde, jevnt med den buede døren	675	675	675
I innvendig dybde, jevnt med den flate døren	690	690	690
Minimumsklaringer			
J klaring til siden	20	20	20
K klaring til siden – hengslesiden jevnt med døren – 90° åpning av døren	25	25	25
L klaring til siden – hengslesiden jevnt med døren – full åpning av døren	140	140	140
M klaring på baksiden (inkl. fordampningsskålen)	30	30	30
N vent	50	50	50

Installasjon – fire viktige krav

Før det plasseres matvarer i avdelingene for kjøling eller frysing:

- Ta av all emballasjen. Kontroller at alle transportsikringer er fjernet fra apparatet. Det er plassert små gummistoppere i bakkant av hyllene.
- La apparatet gå i 2–3 timer før det legges inn matvarer, slik at hver avdeling skal kunne stille seg inn på riktig temperatur.
- Rengjør apparatet innvendig med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel for å fjerne støv fra produksjon og transport.
- Apparatet kan avgi en lukt nå det startes første gang, men den vil forsvinne når apparatet blir kjølt tilstrekkelig ned.

Energieffektivitet

- Ikke dekk til apparatet med noe materiale som kan begrense luftstrømmen omkring sidene på skapet.
- Ikke la døren stå åpen lenger enn høyst nødvendig.
- La det være god klaring foran luftkanalene i skapet, slik at fordelingen av kald luft blir best mulig.

Flytting eller lagring av apparatet

Hvis kjøleskapet av en eller annen grunn er slått av, må du vente 10 minutter før du slår det på igjen. Dermed kan trykket i kjølesystemet utlignes før apparatet startes igjen.

Flytting av apparatet

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten. Ta ut alle matvarene.
- Skru inn de justerbare føttene (mot urviseren) så langt det går (se side 102).
- Flytt apparatet forsiktig ut fra nisjen. Ta vare på strømledningen og bruk tape for å holde dørene stengt. Tape hyllene på plass. Hvis skapet må stilles på skrå eller legges ned, må du legge det forsiktig ned på siden (høyre side sett forfra).
- Flytt det og installer på nytt. Hvis apparatet har ligget lenge på siden, må det stå loddrett i minst 10 minutter før strømmen settes på.

Lagring av kjøleskapet

- Ved lagring av apparatet må du la døren(e) stå litt på gløtt. Det sikrer ventilasjon og forhindrer at det utvikles bakterier og mugg.
- Før skapet tas i bruk igjen, må du gjøre det ordentlig rent med en blanding av varmt vann og natron (bruk 1 teskje natron til 5 dl vann). Skyll med rent vann.

Ferie

- Vi anbefaler at du lar kjøleskapet være i drift når du reiser på ferie.

Active Smart® betjeningsanvisninger

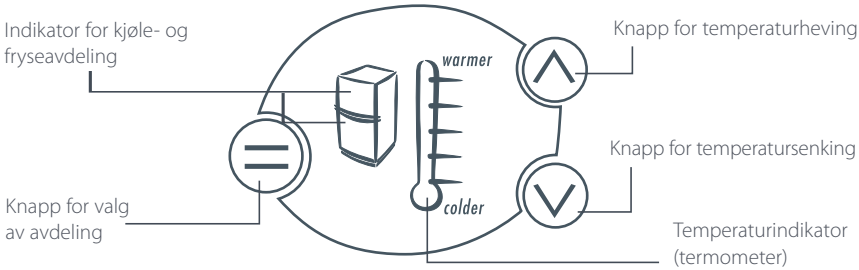
Modeller: **635 mm bred** **E402B, E411T, E415H**
680 mm bred **E440T, E442B, E413T**
790 mm bred **E521T, E522B**

Ønsker du flere opplysninger om kontrollpanelet for Ice & Water, kan du se i Ice & Water-bruksanvisningen.

Temperaturstyring

- Når apparatet først er slått på, vil det kraftige kjølesystemet automatisk kjøle ned apparatet til de innstilte temperaturene. Dette vil ta 2-3 timer, avhengig av omgivelsestemperaturen og luftfuktigheten.
- Temperaturene i de to avdelingene styres uavhengig av hverandre, og endrer seg ikke med omgivelsestemperaturen eller luftfuktigheten, eller om det er sommer eller vinter.
- Hvis du vil endre temperaturen i enten skapets kjøleavdeling eller fryseavdeling, gjøres dette enkelt på betjeningspanelet, som er plassert bakerst i kjøleavdelingen.

Betjeningspanel Temperaturjustering



Kjøleavdeling

- Lampen for kjøleavdelingen lyser på betjeningspanelet. Temperaturindikatoren, som illustreres med et termometer, viser temperaturinnstillingen for denne avdelingen med en rad lamper.
- Temperaturen endres ved å trykke på knappene for temperaturheving eller -senking. Ett trykk på en av disse knappene gir et svakere lys, noe som indikerer en liten endring i temperaturen.
- To trykk på en av knappene gir et sterkere lys, som indikerer en større endring i temperaturen. Færre lys på termometeret betyr en lavere temperatur i den valgte avdelingen.

Fryseavdeling

- For å justere temperaturen i apparatet må du trykke på knappen for valg av avdeling inntil lyset blinker på indikatoren for fryseavdelingen.
- Temperaturen i apparatet kan endres ved å trykke på knappene for temperaturheving eller -senking.
- Ett trykk på en av disse knappene gir et svakere lys, noe som indikerer en liten endring i temperaturen. To trykk på en av knappene gir et sterkere lys, og indikerer en større endring i temperaturen.
  MERK: Flere trykk etter hverandre på knappen for valg av avdeling vil automatisk velge mellom avdelingene, retur til kjøleavdelingen ledsages av en lengre pipetone.
- Når døren åpnes igjen, går betjeningspanelet automatisk tilbake til innstillingen for kjøleavdelingen.

Active Smart® betjeningsanvisninger

Hvilemodus

- For å aktivere hvilemodus må du holde knappen for valg av avdeling på betjeningspanelet inne i 10 sekunder.

Når apparatet er i hvilemodus:

- Vil ikke lyset slås på når døren åpnes.
- Vil ikke døralarmen være aktiv.
- Vil ikke displayet være belyst.
- Vil ikke åpning av døren ha noen effekt på kompressor og vifter.

- Vil apparatet, dersom det slås av i denne modusen, fortsette i hvilemodus når strømmen slås på igjen.
- Hvilemodus oppheves automatisk når det har gått 80 timer.
- For å deaktivere hvilemodus før det har gått 80 timer må du holde knappen for valg av avdeling på betjeningspanelet inne i 10 sekunder.

Normale apparatlyder

Active Smart® apparat har en fremragende energiklassifisering og kjølefunksjon, men kan lage noen lyder som skiller seg litt fra ditt gamle apparat.

Normale arbeidslyder omfatter:

- Lyd fra luftviften. *Active Smart*® apparat har vifter som endrer hastighet avhengig av belastningen. I nedkjølingsperioder, som etter at døren har vært åpnet, vil viften som sirkulerer kald luft i kjøle- og fryseavdelingene lage noen suselyder. Dette er helt normalt.
- Knase- eller knitrelyder, som når is løsner fra fordamperen. Dette skyldes at avrimingssystemet er i funksjon.
- Rislelyder. De kommer fra det flytende kjølemiddelet i systemet, og kan høres ut som koke- eller gurglelyder.
- Vislelyd etter at døren til apparatet stenges. Dette skyldes trykkforskjellen mellom den varme luften som er kommet inn i skapet og plutselig blir kjølt ned, og luften utenfor.
- Andre merkelige lyder kan skyldes at:
  – Skapet står ikke i vater
  – Gulvet er ujevnt eller svikter
  – Flasker eller glass klirrer på hyllene

Active Smart® spesialfunksjoner

Frukt- og grønnsaksskuffer og lokk for fuktighetsregulering

Frukt- og grønnsaksskuffene har et enestående lokk som har to funksjoner:

- Det forsegler skuffene og skaper et fuktig mikroklima, som forlenger lagringstiden for frukt og grønnsaker.
- Det forhindrer at kondens, som dannes når fuktighetsnivået er høyt, drypper ned på frukten og grønnsakene. Den høye luftfuktigheten i frukt- og grønnsaksskuffene kan føre til at det dannes mindre vannmengder i bunnen av frukt- og grønnsaksskuffene. Dette kan tørkes bort ved behov.

Frukt- og grønnsaksskuffer og vannrenne

- Hver frukt- og grønnsaksskuff har en fuktighetskontroll som kan justeres for frukt eller grønnsaker, avhengig av hva som lagres i skuffene.
- Dersom det er mulig, bør frukt og grønnsaker lagres separat. Dette vil forlenge lagringstiden.
- Dersom skuffen inneholder både frukt og grønnsaker, stilles kontrollen i senterposisjon.
- Dersom det er for mye vann i skuffene, kan kontrollen justeres slik at antall drypp reduseres.
- Husk at en liten mengde vann i skuffene er bra for lagring av frukt og grønnsaker.

PASSER FOR:

Råkost
- Salat
- Spinat
- Brokkoli
- Kål
- Gulrøtter

Ulike typer frukt & grønnsaker

Frukt med skall
- Appelsiner
- Sitroner
- Lime

Isbitformer og lokk

- For å tømme isbitene ned i lokket skal du holde bunnen og lokket sammen og vri slik at isen løsner.
- Isbiter lagres best i en lukket beholder eller plastpose, slik at de ikke opptar lukt eller smak fra andre matvarer.

Luktfjerner

- Det er montert en luktfjerner som fjerner ubehagelig lukt i apparatet. Den er plassert bak kanaldekselet i kjøleavdelingen, og har samme levetid som apparatet.

Døralarmer

- Hvis døren til kjøleavdelingen blir stående åpen, utløses en alarm etter 90 sekunder, og hvis døren til fryseavdelingen står åpen går alarmen etter 60 sekunder.
- Så lenge en av dørene står åpen, vil det høres et lydsignal hvert 30. sekund i 5 minutter.
- En kontinuerlig alarm blir utløst hvis døren har stått åpen i 5 minutter eller lenger, og lyset blir slått av. Alarmen slår seg av når døren stenges.

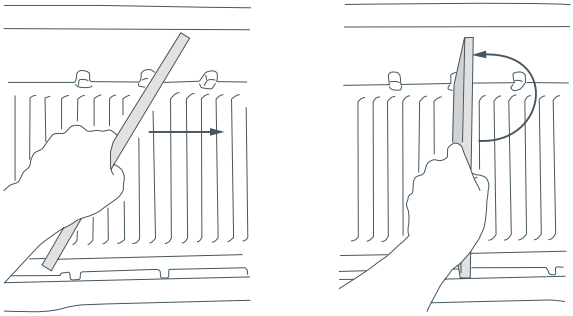
Active Smart® spesialfunksjoner

Feilmeldinger

- Dersom det elektroniske styringssystemet oppdager en feil det ikke kan rette selv, utløses en alarm.
- Når døren til kjøleavdelingen blir åpnet, vil en feilkode (et bestemt lysmønster) blinke rødt og grønt på betjeningspanelet for å varsle om feilen. Lydalarmen slår seg av når det trykkes på en av knappene, men lyset vil fortsette å blinke. Hvis en slik feil skulle oppstå, må du straks ta kontakt med et autorisert Fisher & Paykel servicesenter; feilkoden vil hjelpe serviceteknikeren med å finne og rette feilen.

Instruksjoner for skillevegg (hvor dette er montert)

For å montere skilleveggen skyves denne ned i skuffen på skrå og rettes opp, slik at den smetter på plass. For å justere skilleveggen trekkes skuffen helt ut, skilleveggen løftes litt opp og skyves til siden, slik at den smetter på plass.



Uttrekksskuff for frukt og grønnsaker (modell E415H)

- Uttrekksskuffen er egnet til lagring av frukt og grønnsaker, så vel som høye flasker og drikkevarer.
- Det er plassert en ventil/avskjerming i fronten av skuffen.
- Temperaturen i skuffen kan justeres ved å åpne eller stenge denne ventilen.
- Når ventilasjonsåpningen åpnes helt, kommer det mer kald luft inn i skuffen. Typisk driftstemperatur for denne avdelingen er fra 3 °C til 9 °C.
- Når ventilen er stengt, er skuffen ideell for lagring av tomater, tropisk frukt, slangeagurk, paprika osv., fordi disse matvarene ikke holder seg så godt ved lavere temperaturer.
- Med åpen ventilasjonsåpning egner skuffen seg for de fleste grønnsaker og frukter. Ikke oppskåret frukt (f.eks. epler og pærer) og grønnsaker med beskyttende skall kan lagres uten innpakking.
- For å øke holdbarheten for andre frukter og grønnsaker bør de pakkes i plastposer som lukkes løst igjen. Dette reduserer fuktighetstapet og forhindrer konsentrasjon av fuktighet.

Flaskehylle (hvis montert)

- Flaskehyllen kan brukes til lagring av mange ulike flasker og kan plasseres på en hylle der hvor du måtte ønske det. For å flytte hyllen du må løfte den i bakkant og trekke den fremover. Flasker lagres best med halsen vendt mot fronten av apparatet.

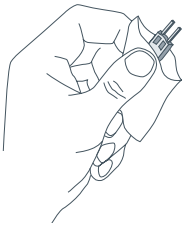
Active Smart® vedlikehold

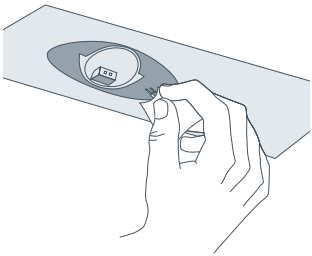
Utskifting av innvendig lys (halogenlyspære)

Trekk ut apparatets støpsel fra stikkontakten før lyspæren skiftes. Lyspæren befinner seg foran i taket inne i skapet.

- Bruk en liten skrutrekker og ta av lampedekselet. Sett inn skrutrekkeren midt i fronten av lampedekselet og bend forsiktig nedover. Trekk ut den gamle pæren.
- Ikke rør den nye pæren med fingrene. La pæren være i plastposen mens du setter den på plass.
- Ta av plastposen når lampen sitter som den skal.
- Sett lampedekselet tilbake på plass.
- Sett apparatets støpsel i stikkontakten. Lampen skal nå lyse.

Merk:
Halogenlampen som settes inn må ikke overstige 12 Volt/10 Watt. Lamper kan kjøpes fra et autorisert Fisher & Paykel servicesenter eller fra din forhandler.





Apparatet er konstruert for å fungere i mange år uten behov for serviceettersyn. Hvis apparatet mot formodning likevel skulle fungere dårlig, bør du tilkalle assistanse fra et autorisert Fisher & Paykel servicesenter så snart som mulig. Alle elektriske reparasjoner skal utføres av servicetekniker med relevant opplæring, eller en autorisert elektriker.

Rengjøring – innvendig/utvendig

Innvendig

- Det er viktig å holde apparatet rent innvendig, for å unngå at matvarene blir bedervet under lagring.
- Mengden og typen av matvarer som lagres er ofte avgjørende for hvor ofte apparatet bør rengjøres (ideelt sett med 1 til 2 ukers mellomrom).
- Ta ut hyllene i skapet og døren. Vask hyllene og oppbevaringsskuffene med varmt vann og oppvaskmiddel; skyll i rent vann og tørk av dem før du setter dem på plass igjen.
- Tørk over de innvendige flatene med varmt vann og oppvaskmiddel eller natron oppløst i varmt vann (bruk 1 teskje natron per 500 ml vann). Skyll med rent vann.
- For å bli kvitt lukten av "gammelt kjøleskap" kan du tilsette noen dråper vaniljeessens eller eddik til vannet før rengjøringen.
- Vask de utvendige flatene med varmt vann og oppvaskmiddel. Bruk en tannbørste på de magnetiske dørpakningene.
- Ikke bruk grove, slipende kluter eller vaskemidler eller sterkt parfymerte, sterkt luktende vaskemidler eller løsemidler på noen del av kjøleskapet.

Utvendig

Dør i rustfritt (børstet) stål

- Til rengjøring av døren utvendig er det viktig at det bare blir brukt varmt vann tilsatt litt flytende oppvaskmiddel.
- Tørk døren med en ren, lofri klut.
- Bruk av vaskemidler med skurende effekt eller vaskemiddel for rustfritt stål vil skade dørens overflate.

Andre utvendige flater

- Rengjør alle andre utvendige flater med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Gjør om nødvendig ren den magnetiske dørpakningen med en gammel tannbørste og oppvaskmiddel.

Rengjøring – spesielle deler

Innvendig

Glasshyller

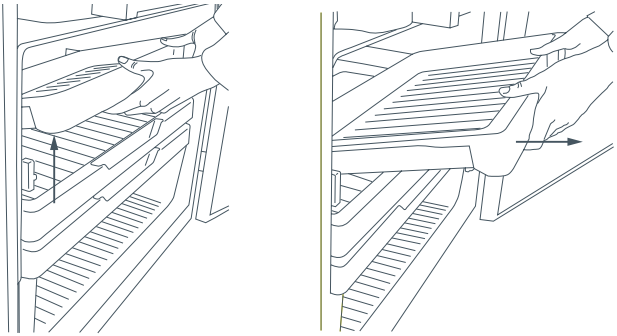
- Vask med varmt vann og oppvaskmiddel eller med glassrens. Hvis du vasker hyllene uten å ta dem ut av skapet, må du bare bruke varmt vann og oppvaskmiddel, da glassrens kan skade plastkomponentene i apparatet.

Flaskehylle (hvis montert)

- Gjør rent med varmt vann og oppvaskmiddel. Bruk av slipende vaskemidler og løsemidler kan skade hyllen.

Fjerning av hyller og faste skuffer

- Ta ut all maten fra hyllene/skuffene.
- Ta tak i midten av hyllen/skuffen foran.
- Løft opp for å løsne skuffen/hyllen fra skinnene og trekk den til deg.
- Skyv skinnene tilbake inn i kjøleskapet.



Sette inn igjen hyller og faste skuffer:

- Skyv skinnene tilbake inn i kjøleskapet, sett hyllen/skuffen oppå skinnene. Skyv skuffen/hyllen forsiktig bakover til du kjenner at den klikker på plass på skinnene.

Viktig: Pass på at hyller og skuffer er sikkert festet til skinnene før bruk.

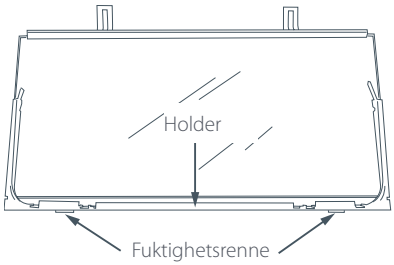
Viktig

Skuffe- og hylleskinner leveres ferdig smurte og trenger aldri smøres igjen. Ikke forsøk å fjerne fett fra skinnene, da dette vil gjøre at de ikke fungerer optimalt. Skinnene må ikke senkes i vann.

Rengjøring – spesielle deler

Fuktighetsreguleringssystem

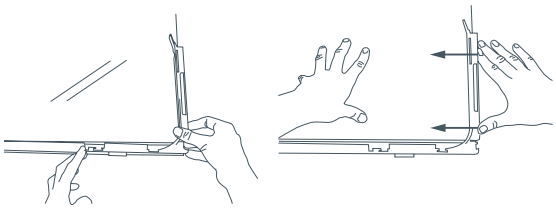
Viktig: Ved rengjøring av hyllen over grønnsaksskuffen anbefaler vi at du ikke demonterer fuktighetsreguleringssystemet fra hyllen.



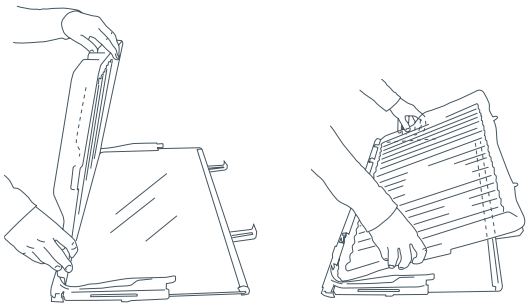
Dersom plastikkdekselet og fuktighetsrennen løsner fra glasshyllen, følg disse instruksjonene for å montere dem igjen.

1 Snu hyllen opp ned

2 For å feste fuktighetsrennen på hyllens fremre hjørner, festes klipsene under på listen foran på hyllen. Skyv så til siden mot hyllen til armen smetter inn på glasset.

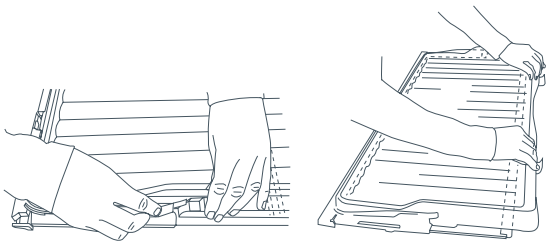


3 For å feste dekselet til fuktighetsreguleringen, holdes dekselet med teksten mot deg. Hold dekselet vertikalt og sett den fremre kanten inn i holderen på hyllen. Pass på at dekselet passer inn i holderen, og at det er festet under fuktighetsrennene.



4 Juster klaffene på fuktighetsrennen på siden av hyllen slik at plastikkdekselet kommer mellom hyllen og klaffene.

5 Dersom hyllen har klips på baksiden, festes dekselet i disse. Pass på at dekselet er god festet foran og bak på hyllen.

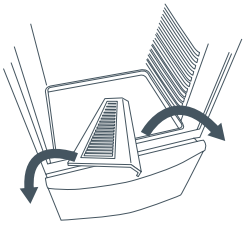


Rengjøring – spesielle deler

Uttrekksskuff for frukt- og grønnsakser – E415H

- Ta ut skuffen for rengjøring ved å trekke den ut til den stopper, løft den opp og trekk den deretter fremover til den er helt ute.
- La fronten av skuffen hvile på gulvet. Med døren til kjøleavdelingen åpen kan du ta ut brettet, skillehyllen og skuffen. Vask med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Skyll, tørk og sett tilbake på plass.

Nedre hylle i modeller med uttrekksskuff for frukt og grønnsaker – E415H



- Ta ut den fremre platen ved å løfte den opp innerst. Med døren til kjøleavdelingen åpen kan du trekke hyllen fremover og løfte den ut. Gjør rent med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Skyll, tørk og sett platen på plass i det andre sporet over sideskinnen.

Viktig: Mange rengjøringsprodukter i handelen inneholder løsemidler som kan angripe plastkomponenter i apparatet og få dem til å sprekke. Det er viktig at det bare brukes varmt vann og en liten mengde flytende oppvaskmiddel på alle plastkomponenter inne i og utenpå apparatet. Unngå bruk av bakteriedrepende rengjøringsprodukter innvendig eller utenpå apparatet, da de kan føre til at metallkomponenter ruster og plastkomponenter sprekker.

Lagring av matvarer i kjøleskapet

Lagring av ferske, lett bedervelige matvarer i kjøleskapet gjør at de holder lenger. De lave temperaturene gjør at de viktigste årsakene til nedbrytning av matvarene – nemlig bakterievekst, mugg og gjæring, samt kjemiske og fysiske reaksjoner – skjer langsommere.

Oppbevaring av ferske matvarer

Det er helt avgjørende for en vellykket lagring at matvarene har en ordentlig kvalitet før de legges i kjøleskapet. For å oppnå best resultat bør du:

- Velge matvarer som er helt ferske og av god kvalitet.
- Bare kjøpe inn den mengden du kommer til å bruke innen anbefalt lagringstid utløper. Hvis du kjøper inn ekstra, bør du fryse det ned.
- Passe på at matvarene er godt pakket inn eller tildekket før de lagres. Dette forhindrer at matvarene tørker ut, misfarges eller mister smak, og bidrar til å holde dem friske. Det forhindrer også overføring av lukt. Grønnsaker og frukt har ikke behov for innpakking hvis de lagres i kjøleskapets grønnsaksskuffer.
- Passe på at matvarer med sterk lukt er pakket godt inn eller dekket til, og plassert med god avstand til matvarer som smør, melk og fløte, som kan bli skjemt av sterke lukter.
- Legge ferske, lett bedervelige matvarer i kjøleskapet snarest mulig etter at de er kjøpt inn. Etter en stund i romtemperatur vil forringelseshastigheten øke betydelig.
- Unngå å plassere matvarer direkte foran luftkanalene hvor de kan fryse. Kaldluft må kunne sirkulere for at matvarene skal bli lagret trygt. Ikke åpne døren til kjøleskapet unødig.
- La varm mat kjøle ned før den legges i kjøleskapet. Dette bør skje raskt. Nedkjølingen kan påskyndes ved å plassere beholderen med mat i en bolle med isvann; fyll på ny is etter behov. (Vær også oppmerksom på at varme beholdere kan skade hyllene og veggene i kjøleskapet).
- Lagre rå og kokte/stekte matvarer i separate beholdere eller pakker for å unngå krysskontaminering.

Dessuten:

- Holde kjøleskapet rent. Tørk av de innvendige veggene og hyllene med jevne mellomrom (se avsnittet om rengjøring), og sett bare inn rene beholdere i kjøleskapet.
- Hold øye med kvaliteten på matvarene inne i kjøleskapet. Kast alle matvarer som har begynt å bli dårlige. Vær spesielt oppmerksom på kjøtt, fisk og fjærkre, da disse matvarene er spesielt lett bedervelige. Bruk matvarene innen anbefalt lagringstid utløper.

Meieriprodukter og egg

- De fleste ferdigpakkede meieriproduktene har en anbefalt "Best før"-dato stemplet på emballasjen. Lagre dem i kjøleskapet og bruk dem før den anbefalte datoen.
- Smør kan ta smak fra sterkt luktende matvarer, og bør derfor lagres i lukket emballasje.
- Egg bør lagres i kjøleskapet. For best resultat, spesielt ved baking, bør eggene tas ut av kjøleskapet to timer før de skal brukes.

Lagring av matvarer i kjøleskapet

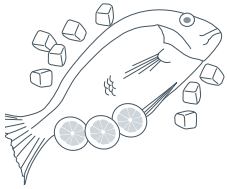
Rødt kjøtt

- Plasser ferskt rødt kjøtt på et fat og dekk løst til med vokset papir eller plastfilm, eller dekk til med aluminiumsfolie.
- Tilberedt kjøtt og rått kjøtt skal lagres hver for seg. Dette forhindrer at safter fra det rå kjøttet kontaminerer det tilberedte produktet.
- Ferdiglaget kjøttmat bør brukes innen anbefalt lagringstid utløper.

Fjærkre

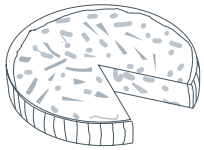
- Ferske fugler bør skylles innvendig og utvendig med rennende kaldt vann. Tørk og legg fuglen på et fat. Dekk løst til med plastfilm eller aluminiumsfolie.
- Stykker av fjærkre bør også lagres på denne måten. Helt fjærkre må aldri fylles før rett før det skal stekes, da det kan føre til matforgiftning.
- Tilberedt fjærkre bør kjøles ned raskt og legges i kjøleskapet. Ta ut fyll fra fjærkre og lagre det i separate beholdere.

Fisk og sjømat



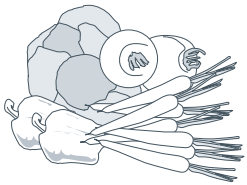
- Hel fisk og fileter bør brukes den dagen de kjøpes inn. Legg dem i kjøleskapet på et fat, løst dekket med plastfilm, vokset papir eller aluminiumsfolie til de skal brukes.
- Ved oppbevaring til neste dag eller lenger må du være spesielt omhyggelig med å velge ekstra fersk fisk. Hel fisk bør skylles i rennende kaldt vann for å fjerne løse skjell og smuss, og så tørkes med tørkepapir. Plasser hel fisk eller fileter i lukkede plastposer.
- Skalldyr må holdes nedkjølt til enhver tid. Bruk skalldyr i løpet av 1-2 dager.

Ferdiglaget mat og matrester



- Disse skal lagres i passende lukkede beholdere, slik at de ikke tørker ut.
- Oppbevares maks. 1-2 dager.
- Matrester skal bare varmes opp en gang, til de er dampende varme.

Frukt og grønnsaker



- Selv om det meste av frukt og grønnsaker lagres best ved lave temperaturer, bør du unngå lagre følgende varer ved temperaturer lavere enn 7° C over lengre tid.
  - Sitrusfrukt ▪ Meloner ▪ Aubergine ▪ Ananas ▪ Papaya
  - Squash ▪ Pasjonsfrukt ▪ Slangeagurk ▪ Paprika ▪ Tomater
- Ved lave temperaturer vil det skje uønskede endringer, som gjør at de blir bløte i kjøttet, får brune flekker og/eller råtner raskere.
- Kjøleskapet egner seg ikke til oppbevaring av avokado (før de er modne), bananer, mango eller pepinos. Om mulig bør frukt og grønnsaker lagres hver for seg, dvs. frukt i én boks og grønnsaker i en annen.

Lagring av matvarer i fryseren

Temperaturer på –18 °C eller lavere innebærer at matvarene kan lagres over lengre tid enn ved kjøleskaptemperaturer. Dette skyldes at veksten av bakterier, sopp og gjær stoppes, og kjemiske og fysiske reaksjoner blir sterkt begrenset ved svært lave temperaturer.

Oppbevaring av frosne matvarer

For best resultat:

- Velg bare matvarer av høy kvalitet som egner seg godt til frysing.
- Lagres ved –18 °C eller kaldere. For å opprettholde denne lave lagringstemperaturen bør døren til fryseren ikke åpnes mer enn nødvendig. Hvis iskremen er bløt, så er temperaturen i fryseren for høy.
- La det være fritt rom på toppen i lukkede beholdere, glasskrukker eller plastposer som inneholder væsker eller tyktflytende matvarer. Disse utvider seg når de fryser. Et rom på 20–50 mm er vanligvis tilstrekkelig. Lukk tett. Ideelt sett bør all luft fjernes fra pakningen etter at matvarene er frosset.
- Pakninger eller beholdere med faste matvarer bør tømmes for luft og lukkes tett før de fryses.
- Frys inn øyeblikkelig og så raskt som mulig. Frys bare inn små mengder matvarer om gangen. For beste resultat anbefales det bare å fryse 1 kg vare per 25 liter kapasitet i fryseren. (Ca. 3 kg i små frysere og 4 kg i større frysere). For hurtigere frysing anbefaler vi at fersk mat plasseres øverst i fryserrommet, nær lufteventilen.
- Frosne matvarer må ikke stables inntil viftedekselet. Det kan blokkere for luftsirkulasjonen.
- Frosne matvarer bør tines opp i kjøleskapet, eller i mikrobølgeovn eller stekeovn med multifunksjon.
- Sørg for at matvarene i fryseren skiftes ut kontinuerlig. Bruk de eldste varene først. Ikke oppbevar matvarer ut over anbefalt lagringstid.
- Bruk frysesikker emballasje av god kvalitet, for å opprettholde kvaliteten på matvarene.
- Hvis matvarene bare er dekket med plastfilm, bør du legge dem i en frysesikker plastpose.

Anbefalte lagringstider i fryseren

Disse tidene bør ikke overskrides.

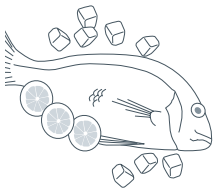
	Måneder		
		1	Bacon, gryteretter, melk
		2	Brød, iskrem, pølser, paier – (kjøtt og frukt), tilberedte skalldyr, fet fisk
		3	Mager fisk, skalldyr, pizza, scone og muffins
		4	Skinke, kaker, kjeks, okse- og lammekoteletter, stykker av fjærkre
		6	Smør, grønnsaker (forvellet), egg – hele og plommer, kokt kreps, kjøttdeig (rå), svinekjøtt (rått)
		12	Frukt (tørr eller i sukkerlake), eggehviter, oksekjøtt (rått), hel kylling, lam (rått), fruktkaker

Lagring av matvarer i fryseren

Kjøtt, fjærkre og vilt

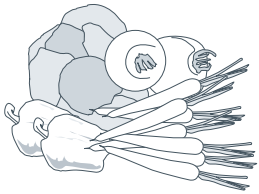
- Ikke frys inn mer enn 1 kg kjøtt per 25 liter kapasitet i fryseren. Kjøtt bør fryses inn raskt, for at det skal bevare sin struktur.
- Ikke fyll fjærkre før frysing.
- Rødt kjøtt kan tilberedes fra frossen, eller delvis eller fullstendig opptint tilstand. Husk å beregne noe ekstra tilberedingstid hvis råvarene er frosne.
- Fjærkre må alltid tines fullstendig før tilbereding.

Fisk



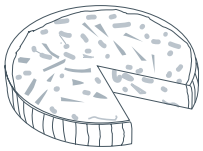
- Fisk fryses best industrielt. Dersom du skulle ønske å fryse inn fisk selv, bør du forsikre deg om at fisken er helt fersk og av høy kvalitet.
- Rens fisken, skrap av skjell og la den helst være hel. All fisk bør pakkes i to lag emballasje, avhengig av fisketypen, da luft og smak raskt kan overføres enten til eller fra fisken. Lukk tett.
- For beste resultat bør fisk tilberedes enten fra frossen eller delvis opptint tilstand.

Grønnsaker



- De fleste grønnsaker egner seg godt til frysing, men "salat"-grønnsaker mister sin sprøhet. Andre frosne grønnsaker, som selleri, løk og tomater, bør bare brukes i kokte retter, da de blir myke hvis de fryses ned.
- Frys bare førsteklasses, modne og spiseklare grønnsaker.
- Sorter bort og kast alt som er skadet.
- **Det er nødvendig å forvelle de fleste råe grønnsaker før frysing.**
- Forvelling består i en kort koking for å ødelegge enzymer i grønnsakene. Hvis disse enzymene ikke ødelegges, kan de føre til uønskede fysiske og kjemiske endringer under oppholdet i fryseren.
- Grønnsaker kan forvelles i kokende vann, damp eller i mikrobølgeovn. I kokende vann, kok grønnsakene i 2-4 minutter og kjøl dem raskt i isvann.
- Frosne grønnsaker blir vanligvis best hvis de kokes fra frossen tilstand.

Tilberedte og kokte matvarer



- De fleste tilberedte matretter kan fryses, men følgende retter anbefales ikke frosset:
- Kokte eggehviter, eggekrem, kakefyllkremer og grøt, gelatin- eller gelélignende retter, majones eller lignende salatdressinger, marengsgarnityr. Disse har en tendens til å skille seg når de tines opp igjen.

Frukt

- Velg moden og spiseklar frukt av høy kvalitet. Sorter som anbefales til frysing bør foretrekkes.
- Ikke frys umoden eller overmoden frukt.
- Hvordan frukten bør konserveres, avhenger av hvordan den er tenkt brukt. Frukt som er konservert i sukkerlake, er ideell til desserter, mens frukt konservert uten sukker, egner seg bedre til koking. De fleste frukter kan lagres i 8–12 måneder.

Problemløsing - sjekkliste

Dersom det oppstår problemer med apparatet, bør du kontrollere følgende punkt før du kontakter din lokale, autoriserte Fisher & Paykel-forhandler eller kundeservice.

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
Apparatet fungerer ikke	Ikke spenning på stikkontakten	Kontroller at støpselet er satt i korrekt og at strømmen er slått på Prøv med annet utstyr i samme stikkontakt Kontroller sikringen
Lyset fungerer ikke	Lyspæren er ødelagt	Skift lyspære
	Apparatet er ikke slått på	Se avsnittet Vedlikehold
Lys og display fungerer ikke	Apparatet er i hvilemodus	Hold knappen for valg av avdeling inne i 10 sekunder
Motoren går i lange perioder	Varmt vær Døren åpnes ofte Store mengder matvarer nylig lagt inn	Åpne døren så lite som mulig, slik at temperaturen kan stabilisere seg
	Temperaturstyringen er stilt for lavt	Se avsnittet om Temperaturstyring
	Dørene lukkes ikke helt igjen	Kontroller at skapet står i vater, og at dørpakningene er rene
Kjøle-/ fryseavdelingene er for varme	Temperaturinnstillingene er feil	Se avsnittet om Temperaturstyring
	Døren åpnes ofte Store mengder matvarer nylig lagt inn	Åpne døren så lite som mulig, slik at temperaturen kan stabilisere seg
Matvarene fryser i kjøleskapet	Temperaturinnstillingene er feil	Se avsnittet om Temperaturstyring
	Matvarer er plassert rett foran luftkanalene	Flytt matvarer som er sensitive for kulde frem eller til sidene i skapet
Ukjente lyder	Skapet er ikke stabilt eller i vater	Se avsnitt om Installasjon
	Fryseren foretar avriming	
Vann i grønnsaksskuffene	Kondens dannes av vannet som produseres av frukt og grønnsaker	En liten mengde kondens er bra for oppbevaring av frukt og grønnsaker Hvis det er for mye vann, oppbevar frukt og grønnsaker løst pakket i plastposer Tørk opp vannet med en klut Sett bryteren for fuktighetsnivå til lav fuktighet

Problemløsing - sjekkliste

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
Skapets sider er varme	Dette er normalt	
Kondens på utsiden av apparatet	Ikke uvanlig i perioder med høy luftfuktighet	Tørk av skapet
Kondens inne i kjøleavdelingen	Døren åpnes ofte eller lenge	Åpne døren så lite som mulig
	Dørpakningen er ikke tett	Kontroller at pakningen ligger plant og tetter ordentlig
	Ikke uvanlig i perioder med høy luftfuktighet	Tørk av skapet
Isdannelse i fryseavdelingen	Døren til fryseren er ikke ordentlig lukket	Flytt innholdet i fryseren slik at døren kan lukkes ordentlig Kontroller og gjør ren dørpakningen
Smak eller lukt på isbiter	Overføring av lukt/smak fra matvarer med sterk lukt	Pakk inn eller dekk til matvarer med sterk lukt
Dørhåndtakene står ikke på linje	Normal bruk over tid kan føre til noe bevegelse	Se Installasjon: fire viktige krav – Stabilitetsinstruksjoner
Hylle/skuffe glir ikke jevnt ut og inn	Emballasje i klemme	Kontroller at mat og emballasje ikke er i klemme bak hyllen/skuffen
	Skinnene kan ikke trekkes helt ut	Ta tak i sidene på hyllen/skuffen, trekk skinnene helt ut ved å trekke hardt i dem - dette vil sette skinnene tilbake i utgangsstilling

Produsentgaranti

Dette apparatet har 2 års garanti som dekker deler og arbeid ved reparasjoner i det landet hvor apparatet er kjøpt.

Produsenten vil sørge for at:

Apparatet repareres uten kostnader for eieren, verken for materialer eller arbeid ved reparasjon på noen av produktets deler, hvis serienummer er angitt på produktet, dersom feil skulle oppstå innen TO ÅR etter kjøpsdato.

Denne garantien dekker ikke:

A Service som ikke er relatert til noen defekt på produktet. Kostnaden for servicen vil bli belastet kunden, dersom det ikke finnes noe problem som skyldes en produktfeil. For eksempel:
1. Korrigering av feilinstallasjon av produktet.
2. Instruksjon i bruken av produktet.
3. Utskifting av hussikringer, tilbakestilling av kretsbrytere, retting på husets ledningsnett eller rørsystem, eller utskifting av lyspærer.
4. Utbedring av feil som er forårsaket av brukeren.
5. Endring av oppstilling av produktet.
6. Ikke godkjente endringer av produktet.
7. Støy eller vibrasjoner som er å betrakte som normale, for eksempel, tappelyder, omformerstøy eller varslingsalarmer.
8. Utbedring av skader forårsaket av skadedyr, for eksempel rotter, kakerlakker osv.

B Defekter forårsaket av andre faktorer enn:
1. Normal bruk i en privat husholdning eller
2. Bruk i samsvar med produktets bruksanvisning.

C Defekter på produktet forårsaket av ulykke, vanskjøtsel, feilaktig bruk, brann, oversvømmelse eller force majeure.

D Fisher & Paykel kan ikke holdes ansvarlig for at nettspenningen er høyere eller lavere enn det som er angitt i produktspesifikasjonen.

E Kostnaden til reparasjoner utført av uautoriserte reparatører eller kostnaden til å utbedre slike uautoriserte reparasjoner.

F Reisekostnader og dertil relaterte utgifter som påløper når produktet er installert på steder hvor det er begrenset eller innskrenket atkomst (f.eks. flyreiser, ferjebilletter, utgifter for å nå isolerte geografiske områder).

G Normalt anbefalt vedlikehold som beskrevet i produktets bruksanvisning.

Hvis du har problem med installasjonen, må du ta kontakt med forhandleren eller en installatør. Det er ditt ansvar å sørge for tilfredsstillende tilkoblingsløsninger for elektrisitet, avtrekk eller annet.

Vi er ikke ansvarlig for følgeskader eller tilfeldige skader (kostnader til reparasjon eller erstatning av andre eiendeler som er blitt skadet ved at produktet er defekt, eller noen andre kostnader forårsaket av at produktet er defekt).

Kundeservice

Tilkalling av service

Før du tar kontakt for service eller assistanse:
Undersøk om du eventuelt kan rette feilen selv. Slå opp i bruksanvisningen og kontroller følgende:

- At apparatet er riktig installert
- At du er fortrolig med hva som er normal drift
- At du har lest sjekklisten for problemløsing

Hvis du, etter å ha kontrollert disse punktene, fremdeles har behov for assistanse, skal du gjøre som følger:

Europa
www.fisherpaykel.com

Hvis du ringer eller skriver, husk å oppgi; navn og adresse, modellnummer, serienummer, kjøpedato og en fullstendig beskrivelse av problemet. Denne informasjonen er nødvendig for å gi deg best mulig tilbakemelding på ditt ønske om assistanse.

Kommersiell bruk

Hvis du bruker produktet i kommersiell sammenheng (all annen bruk enn i en privat husholdning), aksepterer vi å reparere eller erstatte alle defekte deler med serienummer som er å finne på produktet uten at du skal betale for delene. Vår forpliktelse for disse reparasjonene går ut ETT ÅR etter den opprinnelige kjøpedatoen.

Vi kan velge om vi vil erstatte delen eller produktet, eller vi kan gi deg full tilbakebetaling av innkjøpsprisen for produktet (ikke inkludert installasjon eller andre kostnader). All service under denne produsentgarantien skal utføres av Fisher & Paykel eller deres autoriserte serviceleverandør innenfor vanlige arbeidstider.

Ingen andre garantier

Denne produsentgarantien er den hele og eksklusive avtalen mellom deg og oss når det gjelder alle former for defekter på produktet. Ingen av våre ansatte (eller våre autoriserte serviceleverandører) har myndighet til å foreta noen endring i eller modifikasjon av denne produsentgarantien.

Inhalt

DE

Warn- und Sicherheitshinweise 124

Vier grundlegende Voraussetzungen bei der Installation des Geräts 126

Transport und Lagerung des Kühlschranks 129

Eis-/Wasser-System – Bitte konsultieren Sie hierzu auch das Handbuch für das Eis-/Wasser-System 130

Die Bedienung des *Active Smart*®-Kühlsystems 130

Besondere Bedienungsmerkmale des *Active Smart*®-Kühlsystems 132

Die Wartung der *Active Smart*®-Kühlschränke 134

Reinigung und Pflege 135

Die Verwahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank 139

Die Verwahrung von Lebensmitteln im Gefrierfach 141

Problem-Checkliste 143

Herstellergarantie 145

Kundenservice 146

Wichtig: Dieses Handbuch gilt für alle Kühl-/Gefrierschränke und enthält alle für den Betrieb dieser Geräte benötigten Informationen.

Für das Eis-/Wasser-System steht ein eigenes Handbuch zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass der in diesem Handbuch verwendete Begriff "Kühlschrank" sich sowohl auf Kühl-/Gefrierkombinationen als auch auf einzelne Kühl- und Gefriergeräte beziehen kann.

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Modelle stehen unter Umständen nicht in allen Ländern zur Verfügung und können zudem hinsichtlich ihrer Bauart von Zeit zu Zeit geändert werden. Für neueste Informationen über in Ihrem Land erhältliche Modelle und besondere Spezifikationen besuchen Sie bitte unsere Website (**www.fisherpaykel.com**) oder kontaktieren Ihren örtlichen Fisher & Paykel-Fachhändler.

Warn- und Sicherheitshinweise

Um jegliches Risiko durch Feuer, elektrischen Schlag oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme dieses Geräts die **WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE**.

Dieses Gerät darf nur für seine in dieser Bedienungsanleitung ausgewiesenen bestimmten technischen Einsatzzwecke genutzt werden.

Warnhinweis

Beim Betrieb des Geräts sollten unter anderem folgende Sicherheitsmaßnahmen berücksichtigt werden:

Gefahr für Kinder

- Dieses Gerät ist nicht als Spielzeug für kleine Kinder geeignet. Kleinen Kindern und hilfebedürftigen Personen in Ihrem Haushalt sollte der vernunftgemäße Umgang mit dem Kühlschrank erklärt werden.
- Damit Kinder nicht im Gerät eingeschlossen werden können, sollten Sie bei der Entsorgung des Kühlschranks auf folgende Punkte achten:
  –Bauen Sie die Kühlschranktüren aus
  –Belassen Sie die Regalböden im Gerät, um Kinder davon abzuhalten, hinein zu klettern.

Entsorgungshinweise

- Bitte gewährleisten Sie zur Vermeidung jeglicher Gefahren die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres alten Geräts. Dazu zählt auch die sichere Entsorgung des Kühlmittels und der Ausbau der Türen zur Sicherheit der Kinder.
- In Ihrem offiziellen Fisher & Paykel Service-Zentrum erhalten Sie Auskünfte über eine fachgerechte und umweltfreundliche Entsorgung Ihres alten Kühlschranks.

Sicherheitshinweise zum elektrischen Anschluss

- Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät entsprechend dieser Bedienungsanleitung ordnungsgemäß installiert werden.
- Entfernen Sie bitte niemals den Stecker dieses Geräts durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Gerätestecker bitte immer am dafür vorgesehen Griff direkt aus der Steckdose.
- Schließen Sie den Kühlschrank nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Steckdose an und benutzen Sie bitte auch keine Steckdosenadapter oder Verlängerungskabel.
- Lassen Sie bitte immer sofort alle Stromkabel, die brüchig oder anders beschädigt erscheinen, reparieren oder ersetzen. Bitte achten Sie auch darauf, dass die Stromkabel keine Bruchstellen entlang des Kabels oder an den jeweiligen Kontaktenden aufweisen.
  Bei einer Beschädigung des Netzstromkabels müssen Sie zur Reparatur ein von Fisher & Paykel autorisiertes Service-Zentrum kontaktieren, da für diese Reparatur spezielles Werkzeug benötigt wird.
- Achten Sie bitte auch darauf, nicht das Stromkabel zu überrollen und damit zu beschädigen, wenn Sie den Kühlschrank bewegen.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder dem Auswechseln der Glühbirnen für die Innenbeleuchtung den Netzstromstecker aus der Steckdose.

Warn- und Sicherheitshinweise

Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und Getränken

- Leicht flüchtige oder entflammbare Materialien dürfen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da bei diesen Materialien Explosionsgefahr besteht.
- Frieren Sie bitte niemals Flüssigkeiten in Behältnissen aus Glas ein. Beim Gefrieren dehnen sich Flüssigkeiten aus und können so die Behältnisse aus Glas explodieren lassen.
- Frieren Sie bitte niemals kohlensäurehaltige Getränke ein. Auch diese können durch das Gefrieren explodieren.
- Konsumieren Sie bitte keine Lebensmittel oder Getränke direkt nach der Entnahme aus dem Gefrierfach. Lebensmittel oder Getränke können direkt nach der Entnahme aus dem Gefrierfach noch so kalt sein, dass sie Verletzungen, z. B. durch Kontakt mit der Haut, verursachen können.

Sicherheitshinweise für den Umgang mit Lebensmitteln nach einem Stromausfall

- Lebensmittel, die vollkommen aufgetaut sind, dürfen nicht wieder eingefroren werden. Hier finden Sie einige Vorschläge für den Umgang mit Lebensmitteln, die auf- oder angetaut sind:
  1) Wenn die Eiskristalle noch sichtbar sind, können die Lebensmittel wieder eingefroren werden. Allerdings für eine kürzere als die vorher empfohlene Dauer.
  2) Wenn Lebensmittel angetaut aber noch auf Kühlschranktemperatur sind, wird im Allgemeinen das erneute Einfrieren nicht empfohlen. Früchte und einige gekochte Speisen können unter Umständen wieder eingefroren werden. Dies sollte dann allerdings unverzüglich erfolgen. Fleisch, Fisch, Geflügel sollten Sie sofort konsumieren oder erst nach dem Kochen wieder einfrieren. Angetautes Gemüse sollten Sie besser entsorgen, da es durch das Antauen zumeist eine schlaffe und pampige Konsistenz bekommt.
  3) Angetaute Lebensmittel, die eine Temperatur von mehr als 4 °C erreicht haben, sollten Sie im Allgemeinen lieber entsorgen. Nur rotes Fleisch kann unter Umständen sofort gekocht und noch einmal für kurze Zeit eingefroren werden.
- Lebensmittel, die vollkommen aufgetaut sind, dürfen nicht wieder eingefroren werden, da hierbei die Gefahr einer gesundheitsgefährdenden Verunreinigung der Lebensmittel besteht.

Hinweise zur Reinigung

- Viele kommerzielle Reinigungsmittel enthalten Lösungsmittel, welche die Plastikteile Ihres Kühlschranks und Gefrierfachs angreifen und sie dadurch nachhaltig beschädigen können. Bitte beachten Sie auch den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Geräts.

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE UNBEDINGT AUFBEWAHREN

Vier grundlegende Voraussetzungen bei der Installation des Geräts

Bitte berücksichtigen Sie bei der Installation die folgend angeführten Schritte, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.

1. Stromanschluss

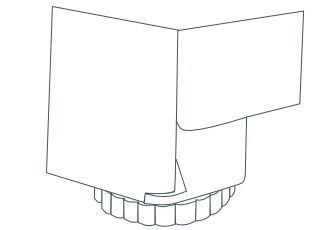
- Bitte achten Sie bei der Installation darauf, dass die Steckdose zugänglich bleibt.
- Um zu vermeiden, dass das Gerät versehentlich von der Stromversorgung getrennt wird, sollten Sie den Kühlschrank an eine separate Steckdose anschließen. Schließen Sie den Kühlschrank nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Steckdose an und benutzen Sie bitte auch keine Verlängerungskabel oder Steckdosenadapter, da das Gewicht mehrerer Anschlusskabel diese Adapter aus der Steckdose herausreißen kann.
- Mehr Informationen über die Voraussetzungen des Stromanschlusses finden Sie auch auf der Plakette auf der Vorderseite des Geräts, die bei geöffneter Tür rechts unten einsehbar ist.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet werden.

2. Installationsort

- Ihr Kühlschrank darf nicht direktem Sonnenlicht oder direkter Hitze, wie z. B. durch ein Kochfeld, einen Ofen oder einen Geschirrspüler, ausgesetzt werden.

3. Stabilität

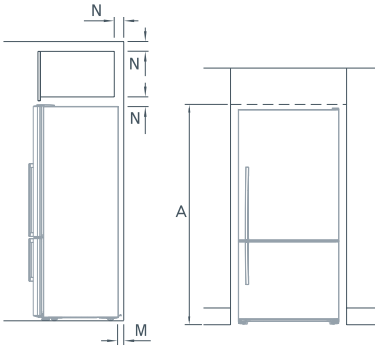
- Um eine stabile Installation des Geräts zu gewährleisten, müssen die Gerätefüße festen Kontakt mit dem Fußboden haben.
- Bei Installation des Geräts auf einem zu weichen, unebenen oder nicht waagerechten Fußboden besteht die Gefahr, dass das Gerätegehäuse durch Sprünge beschädigt wird oder die Tür nicht mehr richtig schließt. In diesem Fall kann warme Luft in den Innenraum des Kühlschranks eindringen und durch die daraus resultierenden zu hohen Temperaturen könnten Lebensmittel verderben.
- Bevor der Kühlschrank an seiner endgültigen Position aufgestellt wird, sollten die einstellbaren Gerätefüße auf der Vorderseite des Geräts vollständig eingedreht werden, indem man sie gegen die Uhrzeigerichtung, also in Richtung der rechten Gehäuseseite dreht.
- Richten Sie Ihren Kühlschrank aus. Drehen Sie zum Einstellen die Einstellfüße: z. B. in Uhrzeigerrichtung nach links, um die vorderen Einstellfüße abzusenken. Richten Sie den Kühlschrank so weit auf, dass das Gerät stabil steht und die Türen von alleine zufallen.
- Der vordere einstellbare Gerätefuß auf der Seite des Türscharniers trägt normalerweise den größeren Teil des Kühlschrankgewichts. Bitte achten Sie auf eine stabile Aufstellung des Kühlschranks, damit das Gerät nicht wackeln oder kippen kann.



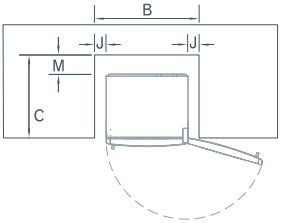
Vier grundlegende Voraussetzungen bei der Installation des Geräts

4. Hinterlüftung und Einbau

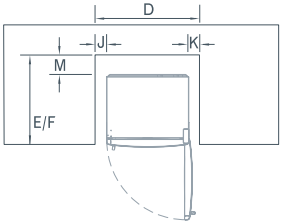
- Um eine ausreichende Hinterlüftung für Ihren Kühl-/Gefrierschrank zu gewährleisten, beachten Sie bitte auch die unten stehenden Einbaumaße.
- Gemäß seiner Bauart ist das Gerät so konzipiert, dass es mit seiner Rückseite zu einer Wand und einem Abstandsmaß von nicht mehr als 75 mm aufgestellt wird.
- Wenn der Kühlschrank vollständig in ein bestehendes Küchenmöbelsystem integriert werden soll, beachten Sie bitte auch die Einbauanleitungen der Einbausysteme.



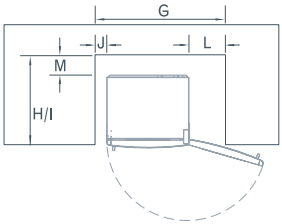
Auf Kühlschrankgehäuse ausgerichtet – vollständige Türöffnung



Auf Kühlschranktür ausgerichtet – 90° Türöffnung



Auf Kühlschranktür ausgerichtet – vollständige Türöffnung



Einbaumaße (mm, inkl. Mindestabstände)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A Öffnungshöhe	1745	1745	1745
Auf Kühlschrankgehäuse ausgerichtet – vollständige Türöffnung			
B Öffnungsbreite	675	720	830
C Öffnungstiefe	620	620	620
Auf Kühlschranktür ausgerichtet – 90° Türöffnung			
D Öffnungsbreite	680	725	835
E Öffnungstiefe (bündig mit gewölbter Tür)	675	675	675
F Öffnungstiefe (bündig mit flacher Tür)	690	690	690
Auf Kühlschranktür ausgerichtet – vollständige Türöffnung			
G Öffnungsbreite	795	840	950
H Öffnungstiefe (bündig mit gewölbter Tür)	675	675	675
I Öffnungstiefe (bündig mit flacher Tür)	690	690	690
Mindestabstände			
J Seitenabstand	20	20	20
K Seitenabstand – Befestigungsseite auf Kühlschranktür ausgerichtet – 90° Türöffnung	25	25	25
L Seitenabstand – Befestigungsseite auf Kühlschranktür ausgerichtet – vollständige Türöffnung	140	140	140
M Rückwandabstand (inkl. Auffangschale)	30	30	30
N Lüftung	50	50	50

Vier grundlegende Voraussetzungen bei der Installation des Geräts

Bevor Sie den Kühlschrankinnenraum oder das Gefrierfach mit Lebensmitteln bestücken

- Entfernen Sie bitte zunächst alle Verpackungsmaterialien und Transport-Sicherungsclips, die aus schwarzen Gummistoppern bestehen und sich auf der Rückseite der Einschubregale befinden.
- Lassen Sie den Kühlschrank und das Gefrierfach für 2-3 Stunden leer laufen, damit sich die richtige Kühltemperatur aufbauen kann.
- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts mit etwas warmem Wasser und ein wenig Geschirrspülmittel, um alle Staubreste durch den Transport zu entfernen.
- Bei der Inbetriebnahme des Geräts kann sich ein ungewöhnlicher Geruch bemerkbar machen, der aber nach Erreichen der korrekten Kühltemperatur von Kühlschrank und Gefrierfach wieder verschwindet.

Energieeffizienz

- Achten Sie bitte darauf, dass die Kühlschrank-Außenoberflächen nicht bedeckt werden dürfen, um einen Kühlluftstrom um den gesamten Kühlschrank herum zu ermöglichen.
- Lassen Sie die Kühlschranktüren nur so lange offen stehen wie unbedingt nötig.
- Achten Sie bitte darauf, die Kühlluftöffnungen im Kühlschrankinnenraum nicht zu verdecken, damit die Kühlluft perfekt im Innenraum verteilt wird.

Transport und Lagerung des Kühlschranks

Wenn Ihr Kühlschrank einmal ausgeschaltet werden muss, warten Sie bitte 10 Minuten, bevor Sie ihn wieder einschalten. Dadurch wird vor einem Wiedereinschalten der Druck des Kühlmittelsystems wieder ausgeglichen.

Transport des Kühlschranks

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Entfernen Sie alle Lebensmittel.
- Drehen Sie die einstellbaren Gerätefüße soweit wie möglich nach rechts (siehe Seite 126).
- Entnehmen Sie den Kühlschrank vorsichtig aus seiner Einbauposition. Verstauen Sie das aufgerollte Netzkabel und befestigen Sie die Einschubregale und die Kühlschranktüren mit Klebeband. Wenn der Kühlschrank waagerecht transportiert oder abgelegt werden muss, sollten Sie ihn auf die Seite legen (von vorne besehen auf die rechte Seite).
- Stellen Sie den Kühlschrank an seiner neuen Einbauposition auf und installieren Sie ihn gemäß dieser Bedienungsanleitung. Wenn das Gerät während des Transports auf die Seite gelegt worden ist, sollte es mindestens 10 Minuten aufrecht stehend ruhen, bevor Sie es wieder einschalten.

Die Lagerung des Kühlschranks

- Bei der Lagerung des gereinigten Kühlschranks sollten die Türen geöffnet bleiben, damit die Innenräume belüftet und so Bakterien- und Schimmelbildung vermieden werden.
- Vor einer erneuten Inbetriebnahme sollten die Innenräume mit etwas warmem Wasser und Natriumbikarbonat (ein Teelöffel Natriumbikarbonat auf 500 ml Wasser) ausgewaschen und danach noch einmal klar abgespült werden.

Bei Abwesenheit während der Ferien

- Wir empfehlen, den Kühlschrank im Betrieb zu lassen, wenn Sie in die Ferien fahren.

Die Bedienung des *Active Smart*®-Kühlsystems

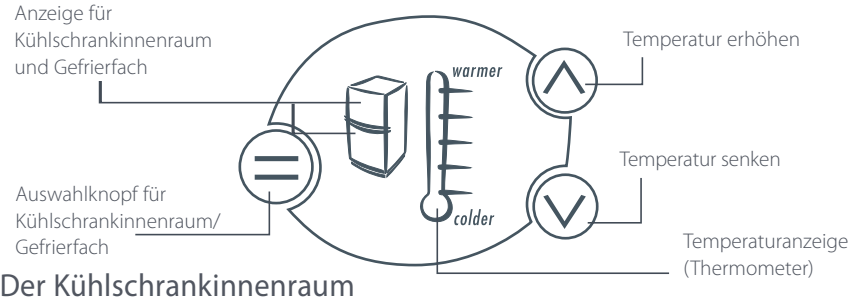
Modelle: **Breite 635 mm E402B, E411T, E415H**
Breite 680 mm E440T, E442B, E413T
Breite 790 mm E521T, E522B

Informationen über die Bedienung des Eis-/Wasser-Systems finden Sie im dazugehörigen Handbuch.

Die Temperatursteuerung

- Bei der ersten Inbetriebnahme des Kühlschranks werden die Elemente des Kühlschrankinnenraums und des Gefrierfachs automatisch auf die jeweils voreingestellten Temperaturen voreingestellt. Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Aufstellorts des Kühlschranks kann dies bis zu 2-3 Stunden dauern.
- Die jeweiligen Temperaturen der beiden Kühlschrankelemente (Kühlschrankinnenraum und Gefrierfach) lassen sich individuell und präzise steuern und unterliegen auch keinerlei Temperaturschwankungen in Abhängigkeit von der Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Aufstellorts des Kühlschranks.
- Die Temperaturen für den Kühlschrankinnenraum und das Gefrierfach lassen sich ganz einfach über das Bedienfeld auf der Rückseite des Kühlschrankinnenraums ändern.

Bedienfeld Zum Einstellen der Temperaturen



Der Kühlschrankinnenraum

- Auf dem Bedienfeld leuchtet die Anzeige für den Kühlschrankinnenraum auf. Die aktuelle Temperatur des Kühlschrankinnenraumes wird durch eine illuminierte Thermometerskala dargestellt.
- Die Temperatur lässt sich durch Drücken der jeweiligen Bedienknöpfe zum Erhöhen und Senken der Temperatur einstellen. Durch einmaliges Drücken dieser Bedienknöpfe wird die Temperatur nur ein wenig erhöht oder gesenkt und diese Änderung wird durch ein schwaches Leuchten auf der Thermometerskala angezeigt.
- Durch zweimaliges Drücken dieser Bedienknöpfe wird die Temperatur stärker erhöht oder gesenkt und diese Änderung wird durch ein stärkeres Leuchten auf der Thermometerskala angezeigt. Je weniger Leuchtfelder auf der Thermometerskala beleuchtet sind, desto kühler ist die Temperatur für das Element (Kühlschrankinnenraum oder Gefrierfach) des Kühlschranks.

Das Gefrierfach

- Um die Temperatur des Gefrierfachs zu ändern, betätigen Sie zunächst den Auswahlknopf für den Kühlschrankinnenraum und das Gefrierfach, bis die Anzeige für das Gefrierfach aufleuchtet.
- Die Temperatur lässt sich durch Drücken der jeweiligen Bedienknöpfe zum Erhöhen und Senken der Temperatur einstellen.
- Durch einmaliges Drücken dieser Bedienknöpfe wird die Temperatur nur ein wenig erhöht oder gesenkt und diese Änderung wird durch ein schwaches Leuchten auf der Thermometerskala angezeigt. Durch zweimaliges Drücken dieser Bedienknöpfe wird die Temperatur stärker erhöht oder gesenkt und diese Änderung wird durch ein stärkeres Leuchten auf der Thermometerskala angezeigt. HINWEIS: Durch mehrmaliges Drücken des Auswahlknopfes für den Kühlschrankinnenraum und das Gefrierfach wird automatisch das jeweilige Element ausgewählt. Die Auswahl des Kühlschrankinnenraumes wird dabei von einem längeren Signalton angezeigt.
- Bei jedem Öffnen der Kühlschranktür zeigt das Bedienfeld immer die Anzeige für den Kühlschrankinnenraum.

Die Bedienung des *Active Smart*®-Kühlsystems

Der Sabbat-Modus

- Um den Sabbat-Modus zu aktivieren, drücken Sie einfach den Auswahlknopf für Kühlschrankinnenraum/Gefrierfach auf dem Bedienfeld für die Temperatur für 10 Sekunden.

Der Betrieb im Sabbat-Modus:

- Die Innenraumbeleuchtung des Kühlschranks wird auch bei geöffneter Tür nicht eingeschaltet.
- Der Alarm für eine zu lang geöffnete Tür wird nicht aktiviert.
- Das Bedienfeld ist nicht beleuchtet.
- Das Öffnen der Tür nimmt keinen Einfluss auf den Betrieb des Kompressors und Ventilators.

- Wenn in diesem Modus die Stromzufuhr unterbrochen wird, nimmt das Gerät den Betrieb im gleichen Modus nach dem Einschalten wieder auf.
- Der Sabbat-Modus wird nach 80 Stunden automatisch wieder deaktiviert.
- Für eine vorzeitige Deaktivierung des Sabbat-Modus vor Ablauf von 80 Stunden drücken Sie erneut den Auswahlknopf für Kühlschrankinnenraum/Gefrierfach für 10 Sekunden.

Normale Betriebsgeräusche des Kühlschranks

Die *Active Smart*®-Kühlschränke bieten exzellente Energieeffizienz und Kühlleistung und unterscheiden sich unter Umständen von Ihrem alten Kühlschrank durch andere (normale) Betriebsgeräusche.

Zu den normalen Betriebsgeräuschen des Kühlschranks zählen unter anderem:

- Die Geräusche des Kühlluftstroms: *Active Smart*®-Kühlschränke verfügen über Kühlventilatoren, deren Betriebsgeschwindigkeit automatisch angepasst wird. Während der Kühlphasen, zum Beispiel nach mehrmaligem Öffnen der Kühlschranktüren, verteilen die Kühlventilatoren die kalte Luft im Kühlschrankinnenraum oder dem Gefrierfach. Die dabei entstehenden Geräusche des Kühlluftstroms sind ganz normal.
- Knack- oder Abplatzgeräusche im Gefrierfach: Diese normalen Betriebsgeräusche treten bei der Abtaufunktion auf.
- Geräusche von laufendem Wasser: Diese normalen Betriebsgeräusche stammen vom Kühlmittelsystem und klingen bisweilen wie ein brodelndes oder gluckerndes Geräusch.
- Zischgeräusche nach dem Schließen der Gefrierfachtür: Diese normalen Betriebsgeräusche entstehen durch warme Luft, die in das Gefrierfach eingedrungen ist und nun wieder schnell abgekühlt wird.
- Betriebsgeräusche, die nicht normal sind, können aus folgenden Gründen entstehen:
  – Der Kühlschrank ist nicht ordnungsgemäß ausgerichtet.
  – Der Fußboden ist uneben oder gibt nach.
  – Flaschen oder Krüge auf den Regalböden sorgen für Klirrgeräusche.

Besondere Bedienungsmerkmale des *Active Smart*®-Kühlsystems

Die Gemüsefächer mit Feuchtigkeitskontrolle

Die Gemüsefächer des *Active Smart*®-Kühlsystems verfügen über einen Feuchtigkeits-Kontrolldeckel mit gleich zwei Funktionen:

- Der Feuchtigkeits-Kontrolldeckel sorgt für ein angemessen feuchtes Klima im Gemüsefach und garantiert damit längere Frischhaltezeiten für Ihre Früchte und Ihr Gemüse.
- Der Feuchtigkeits-Kontrolldeckel verhindert ein Herabtropfen von Kondensationsfeuchtigkeit auf Ihre Früchte und Ihr Gemüse. Durch die gewünscht hohe, beständige Luftfeuchtigkeit in den Gemüsefächern, kann es vorkommen, dass sich am Boden der Schalen ein wenig Wasser sammelt. Wischen Sie dann die Schalen ganz einfach nach Bedarf aus.

Obst- und Gemüsebehälter mit Feuchtigkeitskontrolldeckel

- Alle Obst- und Gemüsebehälter sind mit einem Feuchtigkeitskontrolldeckel ausgerüstet und können dadurch individuell auf die richtige Verwahrung der jeweiligen Lebensmittel eingestellt werden.
- Früchte und Gemüse können getrennt verwahrt werden. Dadurch kann die Verwahrdauer der Lebensmittel verlängert werden.
- Bei einer gemischten Verwahrung von Früchten und Gemüse sollte eine mittlere Einstellung gewählt werden.
- Bei Auftreten von zu viel Feuchtigkeit im Behälter wählen Sie bitte eine Einstellung, die weniger Feuchtigkeit im Behälter hervorruft.
- Eine kleine Menge Feuchtigkeit im Behälter dagegen ist vollkommen normal und kommt der Verwahrdauer der Lebensmittel zugute.

GEEIGNET FÜR:

● Salatsorten	● Verschiedene Früchte & Gemüse	● Früchte mit Schale
▪ Blattsalat ▪ Spinat ▪ Brokkoli ▪ Kohl ▪ Karotten		▪ Orangen ▪ Zitronen ▪ Limonen

Der Eiswürfelbehälter mit Wasserschale und Deckelbehälter

- Um die fertigen Eiswürfel dem Deckelbehälter zu entnehmen, halten Sie die Wasserschale und den Deckelbehälter zusammen und verdrehen beide, um die Eiswürfel freizulegen.
- Eiswürfel werden am besten in geschlossenen Behältnissen oder Plastiktüten aufbewahrt, da sie leicht den Geruch und Geschmack anderer Speisen annehmen.

Der Deo-Spender

- Hinter der Kühlluftabdeckung im Kühlschrankinnenraum befindet sich ein permanenter Deo-Spender, der unwillkommene Gerüche filtert und den Kühlschrank frisch hält – lebenslang.

Der akustische Zeitalarm für offen stehende Türen

- Steht die Kühlschranktür länger als 90 Sekunden oder die Gefrierschranktür länger als 60 Sekunden offen, erinnert das *Active Smart*®-Kühlsystem mit freundlichem Signalton daran, sie zu schließen.
- Wenn die Türen von Kühlschrankinnenraum oder Gefrierfach offen verbleiben, erklingt das Warnsignal alle 30 Sekunden für fünf Minuten.
- Wenn die Türen länger als 5 Minuten offen verbleiben, erklingt ein durchgehendes Warnsignal und die Kühlschrankbeleuchtung wird automatisch abgeschaltet. Nach Schließen der Türen wird dieses Signal wieder deaktiviert.

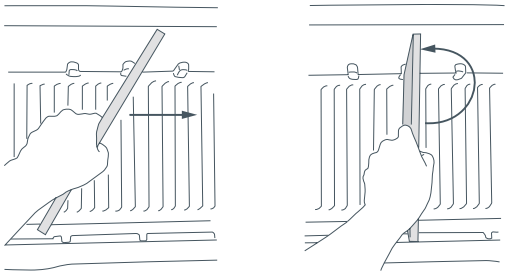
Besondere Bedienungsmerkmale des *Active Smart*®-Kühlsystems

Die akustische Fehleralarm-Meldung

- Wenn die elektronische Kontrolleinheit einen nicht behebbaren Fehler feststellt, ertönt ein akustisches Warnsignal.
- Beim Öffnen der Tür für den Kühlschrankinnenraum leuchtet dann eine rot-grüne Fehler-Warnanzeige auf dem Bedienfeld auf (eine bestimmte Abfolge von Leuchtanzeigen). Durch Drücken eines beliebigen Knopfes des Bedienfelds können Sie den akustischen Alarm deaktivieren, aber die Fehler-Warnanzeige verbleibt. In einem solchen Fall sollten Sie unverzüglich ein offizielles Fisher & Paykel Service-Zentrum kontaktieren. Die Nennung der jeweiligen Fehler-Warnanzeige hilft dabei, das entsprechende Problem zu erkennen und zu beheben.

Bedienung der Trennbleche (wenn ausgestattet)

Zum Einsetzen des Trennblechs setzen Sie es am gewünschten Punkt des Behälters an, richten es aus und schieben es dann ganz ein. Zum Verstellen der Position des Trennblechs ziehen Sie den Behälter ganz heraus, heben das Trennblech etwas an, verschieben es seitlich und schieben es dann ganz in die neue Position ein.



Das „Roll-out"-Schubfach-Modell E415H

- Das „Roll-out-Schubfach" eignet sich perfekt zur gekühlten Verwahrung von Früchten und Gemüse sowie großen Getränkeflaschen und -Behältnissen.
- Auf der Vorderseite des Schubfachs befindet sich eine Kaltluft-Regulierungsklappe.
- Durch das Öffnen und Schließen dieser Regulierungsklappe kann die Temperatur im Schubfach eingestellt werden.
- Durch das vollständige Öffnen der Regulierungsklappe kann eine größere Menge kalter Luft in das Schubfach eindringen. Die normalen Betriebstemperaturen des Schubfachs betragen 3 °C bis 9 °C.
- Die gekühlte Verwahrung von Lebensmitteln mit geschlossener Regulierungsklappe eignet sich ideal für Tomaten, tropische Früchte, Gurken, Paprika u.s.w., da sich diese Lebensmittel nicht gut bei zu kalten Temperaturen frisch halten lassen.
- Die gekühlte Verwahrung von Lebensmitteln mit vollständig geöffneter Regulierungsklappe eignet sich perfekt für die meisten Gemüse und Früchte. Ungeschälte Früchte und Gemüse mit entsprechender Schale (wie z. B. Äpfel und Birnen) können ohne besondere Verpackung aufbewahrt werden.
- Andere Früchte und Gemüse lassen sich ggf. länger frisch halten, wenn sie lose in Plastikbeutel aufbewahrt werden. Dadurch werden sowohl Feuchtigkeitsverlust, als auch Feuchtigkeitsüberschuss vermieden.

Das Flaschenregal (wenn vorhanden)

- Das Flaschenregal kann an jeder beliebigen Stelle, wie auch die normalen Regalböden, eingesetzt werden. Wenn Sie das Flaschenregal umsetzen möchten, heben Sie es einfach ein wenig auf der Rückseite an und ziehen es nach vorne heraus. Die Flaschen werden am besten so in das Flaschenregal eingesetzt, dass die Vorderseite der Flaschen zur Kühlschranktür zeigen.

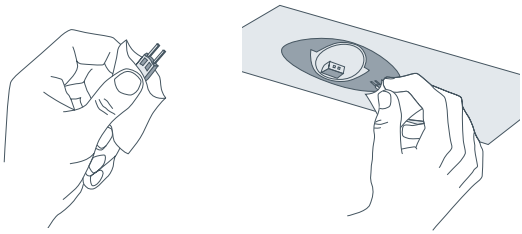
Die Wartung der *Active Smart*®-Kühlsystems

Das Austauschen der Glühbirnen für die Kühlschrankbeleuchtung (Halogen-Birnen)

Ziehen Sie zunächst den Netzstecker des Kühlschranks aus der Steckdose heraus oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus. Die Glühbirne für die Kühlschrankbeleuchtung finden Sie auf der Vorderseite der Kühlschrankinnenraum-Decke.

- Entfernen Sie die Schutzabdeckung mit einem Schraubenzieher, indem Sie den Schraubenzieher vorsichtig in die Aussparung der Abdeckung einführen und nach unten ziehen. Entnehmen Sie dann die defekte Glühbirne.
- Achten Sie bitte darauf, die neue Glühbirne nicht mit der Hand zu berühren, sondern Sie mit einem Plastik-Verpackungsbeutel anzufassen und einzusetzen.
- Ziehen Sie dann nach dem Einsetzen den Plastik-Verpackungsbeutel von der Glühbirne ab.
- Setzen Sie die Schutzabdeckung wieder ein.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder ein oder schalten Sie die entsprechende Sicherung wieder ein. Die Glühbirne sollte jetzt leuchten.

Hinweis:
Die Austausch-Glühbirne sollte 12 Volt/10 Watt nicht überschreiten. Die korrekten Glühbirnen erhalten Sie bei Ihrem offiziellen Fisher & Paykel Service-Zentrum.



Die Bauart Ihres Kühlschranks ist so zuverlässig konzipiert, dass über viele Jahre keine besonderen Wartungsmaßnahmen notwendig sein sollten. Wenn Sie dennoch einmal ein Problem mit diesem Gerät haben sollten, empfehlen wir Ihnen unverzüglich Ihr offizielles Fisher & Paykel Service-Zentrum zu kontaktieren. Alle elektronischen Reparaturen müssen von autorisiertem und qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden

Die Reinigung und Pflege der Kühlschrankoberflächen – innen und außen

Die Innenflächen

- Bitte achten Sie darauf, das Innere des Kühlsystems möglichst sauber zu halten, damit die darin aufbewahrten Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
- Die Häufigkeit einer Kühlschrankreinigung ist dabei abhängig von der Art und der Menge der im Kühlschrank verwahrten Lebensmittel (am besten ein Mal alle 1 bis 2 Wochen).
- Entfernen Sie zur Reinigung die Regalböden im Kühlschrankinnenraum und in der Kühlschranktür. Waschen Sie die Regalböden und die Lebensmittelbehälter mit etwas warmem Wasser und Geschirrspülmittel aus. Vor dem Wiedereinsetzen in den Kühlschrank spülen und trocknen Sie diese Teile noch einmal.
- Wischen Sie die Flächen des Kühlschrankinnenraumes mit etwas warmem Wasser und Natriumbikarbonat (ein Teelöffel Natriumbikarbonat auf 500 ml Wasser) aus und spülen Sie diese Fläche danach noch einmal klar ab.
- Um „unangenehme Lagerungsgerüche" zu entfernen, können Sie auch etwas Vanille-Extrakt oder Essig in das Wischwasser geben.
- Die Außenflächen des Kühlschranks reinigen Sie am besten nur mit etwas warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Zur Reinigung des magnetischen Türschließers eignet sich eine Zahnbürste.
- Bitte benutzen Sie zur Reinigung des Kühlschranks niemals Scheuermittel oder andere lösungsmittelhaltige oder stark riechende Reinigungsmittel.

Die Außenflächen
Edelstahloberfläche der Kühlschranktüren

- Zur Reinigung dieser Außenflächen dürfen nur in warmem Wasser gelöste, flüssige Geschirrspülmittel verwendet werden.
- Trocknen Sie die äußeren Oberflächen der Kühlschranktüren mit einem trockenen, fusselfreien Tuch.
- Der Einsatz von Scheuermitteln, Edelstahlreinigern und anderen aggressiven oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmitteln kann die Oberflächen nachhaltig beschädigen.

Andere Außenflächen

- Reinigen Sie alle anderen Außenflächen des Kühlschranks mit etwas warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
- Falls notwendig, können Sie den magnetischen Türschließer mit einer alten Zahnbürste, etwas warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

Die Reinigung und Pflege der besonderen Ausstattungsteile

Die Innenflächen

Glasregalböden

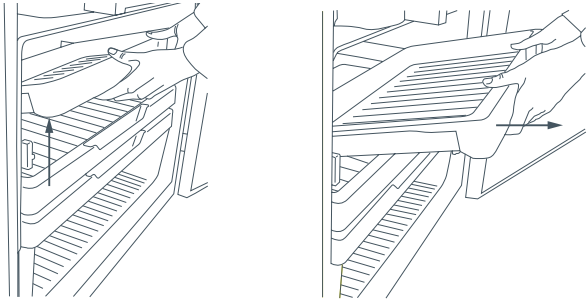
- Reinigen Sie die Glasregalböden mit etwas warmem Wasser und Geschirrspülmittel oder einem Glasreiniger. Wenn Sie die Glasregale im eingebauten Zustand reinigen möchten, sollten Sie nur warmes Wasser und Geschirrspülmittel verwenden, da Glasreiniger die Plastikkomponenten des Kühlschranks beschädigen können.

Das Flaschenregal (wenn vorhanden)

- Reinigen Sie das Flaschenregal mit etwas warmem Seifenwasser. Bitte verwenden Sie für die Reinigung des Flaschenregals keine Scheuermittel oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des Regals nachhaltig beschädigen können.

Das Entfernen von Regalböden und fest installierten Behältern

- Leeren Sie zunächst die Regalböden oder Behälter, damit sie leichter entnommen werden können.
- Halten Sie den Regalboden oder Behälter genau in der Mitte.
- Heben Sie den Regalboden oder Behälter senkrecht an, um ihn von den Laufschienen zu entfernen und ziehen Sie ihn zu sich hinaus.
- Schieben Sie die Laufschienen wieder zurück in die ursprüngliche Position.



Das Einsetzen von Regalböden und fest installierten Behältern:

- Schieben Sie die Laufschienen ganz zurück in den Kühlschrankinnenraum und setzten Sie den Regalboden oder Behälter wieder auf. Schieben Sie den Regalboden oder Behälter leicht nach innen bis Sie bemerken, dass er wieder auf der Laufschiene eingerastet ist.

Wichtiger Hinweis: Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Regalbodens oder Behälters, dass er wieder fest auf der Laufschiene eingerastet ist.

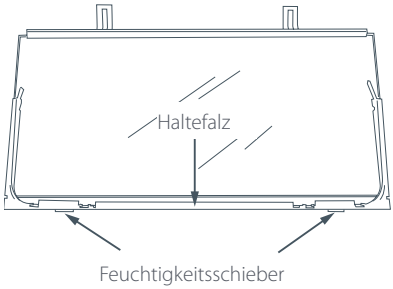
Wichtiger Hinweis

Die Behälter und Laufschienen sind werksseitig mit einem permanenten Schmiermittel versehen. Bitte tragen Sie kein zusätzliches Schmiermittel auf und versuchen Sie auch nicht, die Schmiere zu entfernen, da dies die Lebensdauer und Funktion dieser Teile beeinträchtigen kann. Diese Teile dürfen nicht in Wasser gewaschen werden.

Die Reinigung und Pflege der besonderen Ausstattungsteile

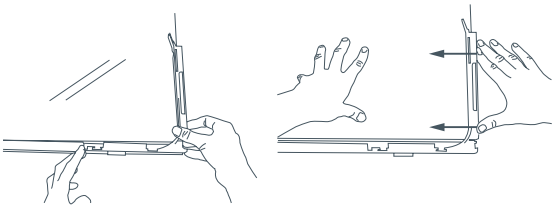
Das Feuchtigkeitskontrollsystem

Wichtiger Hinweis: Bei der Reinigung des Regalbodens oberhalb des Gemüsefachs sollte das Feuchtigkeitskontrollsystem nicht vom Regalboden entfernt werden.

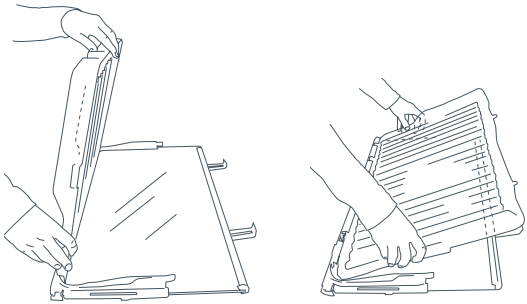


Falls der Plastikdeckel und die Feuchtigkeitsschieber einmal vom Glasboden getrennt worden sein sollten, folgen Sie bitte diesen Anleitungen zum erneuten Zusammenbau.

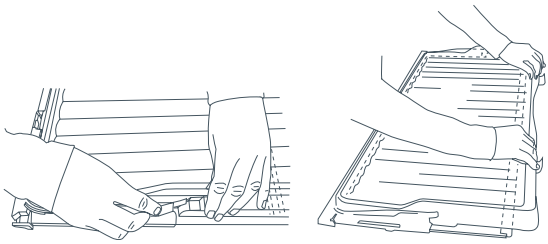
1 Drehen Sie den Glasboden um.
2 Zum Einsetzen der Feuchtigkeitsschieber auf die vorderen Ecken des Glasbodens setzen Sie die Halteclips an der Vorderkante des Bodens an. Schieben Sie dann die Schieber soweit in Richtung des Glasbodens bis die Halteclips einrasten.



3 Um den Feuchtigkeitskontrolldeckel wieder einzusetzen, richten Sie ihn so aus, dass der Text zu Ihnen zeigt. Zugleich richten Sie ihn mit dem Glasboden aus. Halten Sie den Deckel senkrecht und setzten Sie ihn in den Haltefalz des Glasbodens ein. Achten Sie bitte dabei darauf, dass der Deckel in den Haltefalz und unter die Feuchtigkeitsschieber zugleich einzuführen ist.



4 Positionieren Sie jetzt den Deckel so, dass er zwischen dem Glasboden und den Halteclips eingeklemmt wird.
5 Wenn auch auf der Rückseite Halteclips vorhanden sind, schließen Sie jetzt auch diese. Achten Sie darauf, dass der Deckel an Vorder- und Rückseite vollständig befestigt ist.



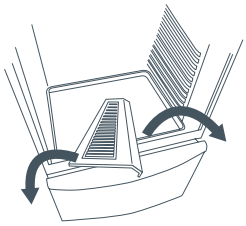
Die Reinigung und Pflege der besonderen Ausstattungsteile

Das „Roll-out"-Gemüseschubfach – E415H

- Wenn Sie das Gemüseschubfach zur Reinigung entnehmen wollen, ziehen Sie es bis zur Stopp-Position heraus, heben es vorsichtig an und können es danach weiter herausziehen.
- Stellen Sie dann die Vorderfront des Gemüseschubfachs vorsichtig ab und entfernen Sie bei geöffneter Kühlschranktür die obere Schale, das Trenngitter und das Fach selbst. Reinigen Sie dann diese Teile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
- Nach dem Abspülen und Trocknen setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben wieder ein.

Das untere Glasregal in Modellen mit „Roll-out"-Gemüseschubfach – E415H

- Heben Sie die innere Haltekante an und entfernen Sie die Regulierungsklappe. Bei geöffneter Kühlschranktür können Sie dann das Glasregal leicht anheben und herausziehen. Reinigen Sie das Regal mit etwas warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
- Spülen und trocknen Sie das Glasregal und setzen Sie es dann wieder in die (von unten gezählt) zweite Führungsausbuchtung für die Glasregale ein.



Wichtiger Hinweis: Viele kommerzielle Reinigungsmittel enthalten Lösungsmittel, welche die Plastikteile Ihres Gefrierfachs angreifen und sie dadurch nachhaltig beschädigen können. Zur Reinigung der inneren und äußeren Plastikbauteile Ihres Gefrierfachs darf nur warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel eingesetzt werden. Benutzen Sie bitte auch keine anti-bakteriellen Reinigungsmittel für die Reinigung der Außen- und Innenflächen des Kühlschranks, da diese zur Korrosion von Metallbauteilen und einer nachhaltigen Beschädigung von Plastikbauteilen führen können.

Die Verwahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank

Frische und leicht verderbliche Lebensmittel lassen sich im Kühlschrank länger verwahren. Die kalten Temperaturen im Kühlschrank verzögern die Wirkung der Hauptursachen des Verderbens von Lebensmitteln – der Zunahme von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefekulturen sowie chemischen und physischen Reaktionen.

Der Umgang mit frischen Lebensmitteln

Für eine ideale Verwahrdauer im Kühlschrank ist insbesondere die Qualität der zu verwahrenden Lebensmittel von besonderer Bedeutung. Hier einige Empfehlungen für die zu verwahrenden Lebensmittel:

- Wählen Sie nur sehr frische und hoch-qualitative Lebensmittel.
- Kaufen Sie nur so viele Lebensmittel ein, wie Sie innerhalb der zu erwartenden Verwahrdauer konsumieren können. Kalkulieren Sie bei einer größeren gekauften Menge Lebensmittel ein, sie einzufrieren.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel ordnungsgemäß verpackt oder abgedeckt sind. Dies verhindert, dass die Lebensmittel austrocknen, verderben oder an Farbe oder Geschmack verlieren, und sie bleiben länger frisch. Wenn Gemüse oder Früchte im speziellen Gemüsefach des Kühlschranks verwahrt werden, müssen sie nicht extra verpackt werden.
- Verpacken oder bedecken Sie Lebensmittel mit besonders starken Gerüchen, da andere Lebensmittel wie Butter, Milch und Sahne diese Gerüche aufnehmen könnten.
- Frische, leicht verderbliche Lebensmittel sollten sofort nach dem Kauf gekühlt werden. Diese Lebensmittel verderben umso schneller, je länger sie bei Raumtemperatur verwahrt werden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel nicht direkt vor den Auslassöffnungen für die Kühlluft, um ein Gefrieren zu vermeiden. Die Kühlluft muss die Lebensmittel umfließen, um eine möglichst lange und frische Verwahrung zu gewährleisten. Vermeiden Sie ein unnötiges Öffnen der Kühlschranktür.
- Lassen Sie heiße Speisen abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen. Der Abkühlvorgang sollte möglichst schnell geschehen. Sie können ihn beschleunigen, indem Sie den Speisenbehälter in eine Schüssel mit Eis und Wasser stellen und ggf. das Eis von Zeit zu Zeit erneuern. (Bedenken Sie bitte auch, dass heiße Behältnisse die Kühlschrankregale und -Innenwände beschädigen könnten.)
- Lagern Sie ungekochte und gekochte Lebensmittel in separaten Behältnissen, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden.

Zusätzliche Empfehlungen:

- Halten Sie den Kühlschrank möglichst sauber. Reinigen Sie regelmäßig die Kühlschrankregale und -Innenflächen (sehen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt „Reinigung und Pflege“) und verwenden Sie nur saubere Behältnisse.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Qualität der Lebensmittel im Kühlschrank und entsorgen Sie alle Lebensmittel, die verdorben sind. Achten Sie hierbei insbesondere auf leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Geflügel. Konsumieren Sie die Lebensmittel innerhalb der empfohlenen Verwahrzeiten.

Empfehlungen für Milchprodukte und Eier

- Die meisten verpackten Milchprodukte weisen ein Verfallsdatum auf. Verwahren Sie Milchprodukte immer gekühlt im Kühlschrank und konsumieren Sie diese Lebensmittel vor Ablauf des Verfallsdatums.
- Butter kann besonders starke Gerüche anderer Lebensmittel annehmen und sollte daher in einem separaten Behältnis verwahrt werden.
- Eier sollten immer im Kühlschrank verwahrt werden. Die besten Kochergebnisse, insbesondere beim Backen, erzielen Sie, wenn Sie die Eier zwei Stunden vor dem Kochen dem Kühlschrank entnehmen.

Die Verwahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank

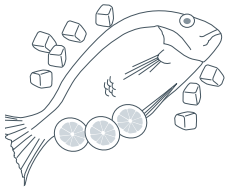
Rotes Fleisch

- Legen Sie rotes Fleisch auf einen Teller und bedecken Sie es mit Pergamentpapier oder Haushaltsfolie.
- Verwahren Sie gekochtes und rohes Fleisch auf separaten Tellern. Dadurch verhindern Sie, dass die Fleischsäfte des rohen Fleisches das gekochte Fleisch kontaminieren.
- Besonders delikates Fleisch sollte innerhalb der empfohlenen Verwahrdauer konsumiert werden.

Geflügel

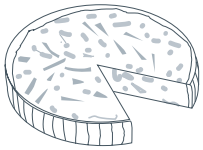
- Frisches, ganzes Geflügel sollte innen und außen abgewaschen, getrocknet und auf einem Teller verwahrt werden. Bedecken Sie das Geflügel dann zum Beispiel mit Haushaltsfolie.
- Auch einzelne Geflügelstücke sollten auf diese Weise im Kühlschrank verwahrt werden. Geflügelbraten sollten unbedingt erst kurz vor dem Kochen mit der gewünschten Füllung versehen werden, um die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden.
- Geflügel sollte möglichst schnell gekühlt werden. Verwahren Sie die Füllung und den Geflügelbraten immer separat im Kühlschrank.

Fisch & Meeresfrüchte



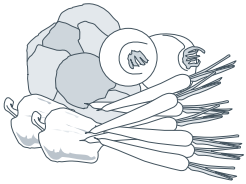
- Ganze Fische und Fisch-Filets sollten immer gleich am Tag des Kaufs konsumiert werden. Wenn nötig, verwahren Sie den Fisch auf einem Teller, bedeckt mit Wachspapier oder Plastikfolie, gekühlt im Kühlschrank.
- Für eine gekühlte Verwahrung über Nacht sollten Sie nur sehr frischen Fisch verwenden. Ganze Fische sollten vor der Verwahrung im Kühlschrank abgewaschen werden, um Schuppen und Schmutz zu entfernen, und dann mit Papierhaushaltstüchern getrocknet werden. Verwahren Sie dann den Fisch oder die Fisch-Filets in einem Plastikbeutel.
- Meeresfrüchte müssen jederzeit gekühlt verwahrt und innerhalb von 1-2 Tagen konsumiert werden.

Vorgekochte Speisen und Speisereste



- Diese Art Lebensmittel sollten in geeigneten, verschließbaren Behältnissen verwahrt werden, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.
- Verwahren Sie vorgekochte Speisen und Speisereste nicht länger als 1-2 Tage.
- Wärmen Sie Speisereste höchstens einmal auf und lassen Sie diese Speisen dabei richtig kochen.

Frucht- und Gemüsebehälter

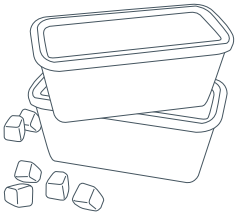


- Auch wenn die meisten Früchte und Gemüse bei niedrigen Temperaturen perfekt verwahrt werden können, sollten Sie bei den folgenden Beispielen darauf achten, dass sie nicht für längere Zeit bei Temperaturen von weniger als 7°C verwahrt werden.
  - Zitrusfrüchte ▪ Melonen ▪ Auberginen ▪ Ananas ▪ Papaya
  - Zucchini ▪ Maracuja ▪ Gurken ▪ Paprika ▪ Tomaten
- Bei einer Verwahrung dieser Lebensmittel bei zu niedrigen Temperaturen können unerwünschte Effekte wie Weichwerden des Fruchtfleisches, Braunfärbung oder beschleunigtes Verderben auftreten.
- Avocados (wenn sie noch nicht reif sind), Bananen, Mangos oder Birnenmelonen sollten nicht im Kühlschrank verwahrt werden. Verwahren Sie Gemüse und Früchte nach Möglichkeit getrennt im Kühlschrank, z. B. in separaten Behältern.

Die Verwahrung von Lebensmitteln im Gefrierfach

Die Verwahrung von Lebensmitteln bei einer Temperatur von -18 °C oder weniger ermöglicht eine längere Lagerung als bei normaler Kühlschranktemperatur. Bei solch niedrigen Temperaturen werden das Wachstum von Bakterien, Schimmelpilzen und Hefekulturen sowie die chemischen und physischen Reaktionen auf ein Minimum reduziert.

Empfehlungen für das Einfrieren von Lebensmitteln



So erzielen Sie die besten Resultate:

- Wählen Sie zum Einfrieren nur hoch-qualitative und gut geeignete Lebensmittel.
- Wählen Sie eine Temperatur von -18 °C oder niedriger. Versuchen Sie, diese Temperatur konstant zu halten, indem Sie z. B. die Gefrierfachtür so selten wie möglich öffnen. Angetaute, zu weiche Eiscreme ist zum Beispiel ein Anzeichen für eine zu hohe Temperatur im Gefrierfach.
- Beim Einfrieren von Flüssigkeiten oder flüssigen Speisen sollten Sie im oberen Bereich des jeweiligen Behältnisses, Glases oder auch einer Plastiktüte genügend Platz lassen, da sich diese Speisen beim Einfrieren ausdehnen. Im Allgemeinen werden 20-50 mm Abstand von der jeweiligen Speise zum Verschluss des Behältnisses empfohlen. Verschließen Sie das jeweilige Behältnis. Entfernen Sie nach Möglichkeit die Luft aus dem Behältnis, nachdem die Speise gefroren ist.
- Beim Einfrieren von festen Speisen sollte nach Möglichkeit alle Luft aus den Behältnissen entfernt und die Behältnisse selbst vor dem Einfrieren gut verschlossen werden.
- Frieren Sie Ihre Speisen immer so unverzüglich wie möglich ein. Wählen Sie zum Einfrieren kleinere Speisemengen. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie etwa 1 kg Gefriergut pro 25 l Gefrierfachvolumen wählen. (Das bedeutet etwa 3 kg bei kleineren Gefrierfächern und 4 kg bei größeren Gefrierfächern). Um schnellste Einfrierergebnisse zu erzielen, platzieren Sie die frischen Lebensmittel in der obersten Lage des Gefrierfachs nahe der Lüftungseinheit.
- Bitte bedecken Sie nicht die Kühlventilatorabdeckung mit Gefriergut, weil dadurch unter Umständen das notwendige Zirkulieren der Kühlluft unterbunden werden kann.
- Gefrorene Speisen sollten immer sorgfältig im Kühlschrank, in einer Mikrowelle oder in einem Multifunktions-Ofen aufgetaut werden.
- Sorgen Sie für einen regelmäßigen Austausch des Gefrierguts, indem Sie immer die Lebensmittel mit dem aktuellsten Verfallsdatum zuerst verbrauchen. Verwahren Sie die Lebensmittel nicht über das Verfallsdatum hinaus.
- Verwenden Sie am besten hochwertige Verpackungsmaterialien für Ihr Gefriergut.
- Wenn das Gefriergut nur durch eine dünne Plastikfolie geschützt ist, sollten Sie es zum Einfrieren zusätzlich noch mit einer Plastiktüte schützen.

Empfohlene Verwahrzeiten für Lebensmittel im Gefrierfach

Lebensmittel sollten nicht länger als diese empfohlenen Zeiten im Gefrierfach verwahrt werden.

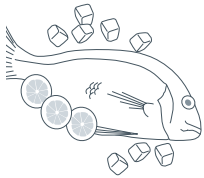
	Monate	1	Schinken, Kasserolle, Milch
		2	Brot, Eiscreme, Würstchen, Pies – (Fleisch und Frucht), vorbereitete Meersfrüchte, sehr fetthaltiger Fisch
		3	Weniger fetthaltiger Fisch, Meeresfrüchte, Pizza, Scones und Muffins
		4	Kochschinken, Kuchen, Kekse und Plätzchen, Rinder- und Lammkoteletts, Geflügelstücke
		6	Butter, Gemüse (blanchiert), ganze Eier und Eigelb, gekochte Krebse, Hackfleisch (roh), Schweinefleisch (roh)
		12	Früchte (trocken oder in Sirup), Eiweiß, Rindfleisch (roh), ganze Hühnchen, Lammfleisch (roh), Früchtebrot

Die Verwahrung von Lebensmitteln im Gefrierfach

Fleisch, Geflügel und Wild

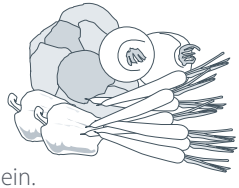
- Frieren Sie bitte nicht mehr als 1 kg Fleisch pro 25 l Gefrierfachvolumen ein. Das Fleisch muss unverzüglich eingefroren werden, damit es seine Struktur beibehält.
- Füllen Sie Geflügelbraten nie vor dem Einfrieren.
- Rotes Fleisch kann sowohl im gefrorenen, als auch in teilweise oder vollständig aufgetautem Zustand gekocht werden. Wenn das Fleisch zu Beginn des Kochvorgangs in gefrorenem Zustand ist, sollten Sie eine entsprechend längere Kochdauer einplanen.
- Geflügel sollte vor dem Kochen immer vollständig aufgetaut sein.

Fisch



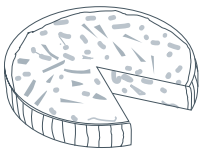
- Fisch sollte am besten immer auf industrielle Weise eingefroren werden. Wenn Sie Fisch selbst einfrieren möchten, sollten Sie darauf achten, dass er sehr frisch und von bester Qualität ist.
- Vor dem Einfrieren (am besten im ganzen Stück) sollte der Fisch gewaschen und entschuppt werden. Wickeln Sie den Fisch zum Einfrieren immer in zwei Lagen Verpackung ein, damit starke Gerüche und Geschmäcker weder vom Fisch übernommen, noch abgegeben werden können. Achten Sie auf sorgfältiges Verschließen der Verpackung.
- Die besten Kochergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Fisch noch gefroren oder nur teilweise aufgetaut zubereiten.

Gemüse



- Die meisten Gemüsesorten lassen sich perfekt einfrieren. Allerdings verlieren Salatgemüse beim Einfrieren meistens ihre „Knackigkeit". Anderes Gemüse, wie z. B. Sellerie, Zwiebeln und Tomaten, sollte nach dem Auftauen nur in Kochgerichten verwendet werden, da es durch das Einfrieren weich wird.
- Frieren Sie nur hoch-qualitatives, reifes und zubereitungsfertiges Gemüse ein.
- Prüfen Sie das Gemüse und sortieren Sie beschädigte Stücke aus.
- **Bei den meisten Gemüsearten ist es notwendig, sie vor dem Einfrieren zu blanchieren.**
- Beim Blanchieren wird das Gemüse kurzzeitig gekocht, wodurch schädliche Enzyme zerstört werden. Wenn diese Enzyme nicht auf diese Weise zerstört werden, können sie ungewünschte chemische und physische Veränderungen beim Einfriervorgang verursachen.
- Das Gemüse kann in kochendem Wasser, Wasserdampf oder in der Mikrowelle blanchiert werden. Bei der Blanchiermethode mit kochendem Wasser kochen Sie das Gemüse 2-4 Minuten lang und schrecken es dann, am besten mit Eiswasser, ab.
- Im Allgemeinen sollten Sie eingefrorenes Gemüse vor dem Kochen nicht auftauen.

Vorbereitete und gekochte Speisen



- Mit Ausnahme der folgenden Beispiele können die meisten gekochten Speisen eingefroren werden:
- Gekochtes Eiweiß, Vanilletörtchen, Cremefüllungen und Milchpuddings, Speisen mit Gelatine oder Sülze, Mayonnaise und ähnliche Salat-Dressings, Baiser-Beläge. Die Bestandteile dieser Speisen neigen dazu, sich durch das Auftauen zu trennen.

Früchte

- Frieren Sie nur hoch-qualitative, reife und zubereitungsfertige Früchte ein. Wählen Sie am besten Fruchtsorten, die zum Einfrieren besonders gut geeignet sind.
- Frieren Sie keine un- oder überreifen Früchte ein.
- Die Art der Konservierung von Früchten ist von ihrer vorgesehenen kulinarischen Verwendung abhängig. In Sirup eingelegte Früchte eignen sich ideal für Desserts, während ohne Zucker verwahrte Früchte sich besser zum Kochen eignen. Die meisten Früchte können für 8-12 Monate gelagert werden.

Problem-Checkliste

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, prüfen Sie bitte die nachfolgend aufgezählten Punkte, bevor Sie Ihren von Fisher & Paykel autorisierten Fachhändler oder das Service-Zentrum kontaktieren.

Problem	Mögliche Gründe	Problemlösung
Gerät funktioniert nicht	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob der Netzstromstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt und das Gerät eingeschaltet ist. Probieren Sie auch ein anderes Gerät an der gleichen Steckdose aus. Prüfen Sie auch die Sicherungen in Ihrem Haushalt.
Die Kühlschrank-Beleuchtung funktioniert nicht	Die Glühbirne ist durchgebrannt	Wechseln Sie die Glühbirne aus
	Der Kühlschrank funktioniert nicht	Sehen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt „Wartung“.
Innenraum- und Bedienfeldbeleuchtung funktionieren nicht	Das Produkt ist auf den Sabbat-Modus eingestellt.	Halten Sie den Auswahlknopf für Kühlschrankinnenraum/Gefrierfach für 10 Sekunden gedrückt
Der Kühlschrankmotor läuft lange Zeit durchgehend	Heiße Wetterlage Die Kühlschranktüren werden häufig geöffnet Vor kurzem wurden größere Mengen Lebensmittel in den Kühlschrank gestellt	Versuchen Sie, die Kühlschranktür möglichst selten zu öffnen, damit die Temperatur sich stabilisieren kann
	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt	Sehen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt „Temperatursteuerung“
	Die Kühlschranktür schließt nicht ordnungsgemäß	Prüfen Sie, ob der Kühlschrank eben und lotrecht ausgerichtet ist und die Dichtungen sauber sind
Der Kühlschrank-Innenraum ist zu warm	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt	Sehen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt „Temperatursteuerung“
	Die Kühlschranktür wird häufig geöffnet Vor kurzem wurden größere Mengen Lebensmittel in den Kühlschrank gestellt	Versuchen Sie, die Kühlschranktür möglichst selten zu öffnen, damit die Temperatur sich stabilisieren kann
Die Lebensmittel im Kühlschrank-Innenraum gefrieren	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt	Sehen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt „Temperatursteuerung“
	Die Lebensmittel wurden direkt vor den Kühlluftöffnungen platziert	Platzieren Sie kälteempfindliche Lebensmittel nicht direkt in der hinteren Mitte des Kühlschrankregals
Ungewöhnliche Geräusche	Der Kühlschrank ist nicht stabil oder eben ausgerichtet.	Sehen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt „Installation“.
	Das Gefrierfach taut ab.	

Problem-Checkliste

Problem	Mögliche Gründe	Problemlösung
In den Gemüsebehältern sammelt sich Wasser	Das Kondensationswasser stammt von den verwahrten Früchten und/oder Gemüse	Eine kleine Menge Wasser ist beim Verwahren von Gemüse und Früchten förderlich Wenn sich zu viel Wasser ansammelt, sollten Sie Gemüse und Früchte lose in Plastikbeutel verpackt verwahren Wischen Sie das überschüssige Wasser mit einem Lappen auf Stellen Sie den Feuchtigkeitsschieber auf die Einstellung "geringe Feuchtigkeit" ein.
Die Seiten des Kühlschrankgehäuses fühlen sich warm an	Dies ist normal	
Auf der Außenoberfläche des Kühlschranks bildet sich Kondensations-feuchtigkeit	Dies kann in Phasen mit hoher Luftfeuchtigkeit auftreten und ist normal	Wischen Sie die Feuchtigkeit ab
Im Kühlschrankinnen-raum bildet sich Kondensations-feuchtigkeit.	Die Kühlschranktüren wurden häufig oder für lange Zeit geöffnet	Versuchen Sie, die Kühlschranktür möglichst selten zu öffnen
	Die Kühlschranktürdichtung schließt nicht richtig	Prüfen Sie die Kühlschranktürdichtung auf korrekten Sitz
	Dies kann in Phasen mit hoher Luftfeuchtigkeit auftreten und ist normal	Wischen Sie die Feuchtigkeit ab
Im Gefrierfach bildet sich Eis	Die Tür des Gefrierfachs schließt nicht richtig	Ordnen Sie die Lebensmittel im Gefrierfach so an, dass die Tür schließen kann Prüfen Sie die Gefrierfachtürdichtung auf korrekten Sitz und reinigen Sie die Dichtungen, falls notwendig
Die Eiswürfel haben einen seltsamen Geschmack oder Geruch	Die Eiswürfel haben den Geschmack oder Geruch anderer Lebensmittel angenommen	Verpacken oder bedecken Sie Lebensmittel mit intensiven Geschmäckern und/oder Gerüchen
Die Griffe der Kühlschranktüren sind nicht mehr ausgerichtet	Durch die Nutzung über längere Zeit kann sich der Kühlschrank bewegt haben	Sehen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt „Vier grundlegende Voraussetzungen bei der Installation des Geräts - Stabilität"
Regalboden/ Behältern fährt nicht gleichmäßig aus	Eingeklemmtes Verpackungsmaterial	Prüfen Sie, ob Lebensmittel oder Verpackungsmaterialien eingeklemmt sind
	Die Laufschienen sind nicht vollständig ausgefahren	Halten Sie den Regalboden/Behälter seitlich fest und ziehen Sie die Laufschienen mit einer kräftigen Bewegung ganz aus. Dadurch werden die Laufschienen wieder arretiert

Herstellergarantie

Mit dem Kauf dieses Geräts erhalten Sie automatisch eine für 2 Jahre gültige Herstellergarantie, die Ersatzteile und Service-Aufwand im Land, wo das Gerät erworben wurde, einschließt.

Herstellerverpflichtung:

Der Hersteller erklärt sich hiermit einverstanden, innerhalb von ZWEI JAHREN alle als defekt befundenen und durch Seriennummern identifizierten Teile dieses Produkts kostenfrei hinsichtlich Ersatzteil- und Service-Aufwand zu reparieren.

Folgende Umstände sind über diese Garantieerklärung nicht abgedeckt:

A Serviceleistungen, die nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit einem Produktdefekt stehen und daher dem Käufer berechnet werden müssen. Dazu zählen unter anderem:

1. Die korrekte Installation des Produkts.
2. Eine Einführung in die Funktionsweise des Produkts.
3. Die Reparatur von haushaltseigenen Sicherungen, Stromkabeln und Rohren oder das Austauschen von Glühbirnen.
4. Die Behebung von durch den Benutzer verursachten Defekten.
5. Eine Änderung der Betriebseinstellung des Produkts.
6. Die Reparatur von nicht autorisierten Produktmodifikationen.
7. Eine Prüfung normaler Betriebsgeräusche oder -Vibrationen wie z. B. Geräusche des Kühlsystems oder akustische Warnsignale.
8. Die Behebung von Schäden durch Ungeziefer wie z. B. Ratten, Küchenschaben etc.

B Defekte, die auftreten, wenn die Bedienungsanleitung nicht beachtet wurde. Unter der normalen Anwendung des Geräts verstehen wir:

1. Die normale Anwendung im Haushalt oder
2. Die Anwendung gemäß der dem Produkt mitgelieferten Bedienungsanleitung.

C Defekte aufgrund von Unfällen, Fahrlässigkeit oder höherer Gewalt.

D Defekte/Mangelfunktionen in Folge eines Gerätebetriebs mit Stromspannungen die oberhalb oder unterhalb der Gerätespezifikation liegen.

E Reparaturkosten für nicht autorisierte Reparatur-Fachhändler oder die Kosten für die Korrektur von nicht autorisierten Reparaturmaßnahmen.

F Reisekosten und Auslagen, wenn das Produkt an schwer zugänglichen Orten installiert ist. (z. B. in Flugzeugen, auf Fähren oder in abgelegenen Gebieten).

G Normale Wartungsarbeiten, wie in der Bedienungsanleitung aufgeführt.

Sollten Sie ein Problem mit einem Produkt von uns haben, kontaktieren Sie bitte Ihren autorisierten Fachhändler oder Installationsfachmann. Für alle das Produkt betreffenden Anschlusstechniken, wie z. B. Stromversorgung und Abluftinstallationen ist der Käufer eigenverantwortlich.

Wir sind nicht verantwortlich für Folge- und Begleitschäden (die Kosten für Reparatur oder Ersatz von anderem Eigentum oder andere Auslagen, wenn sich unser Produkt als defekt erweist).

Kundenservice

So erhalten Sie Hilfe und Rat

Bevor Sie eine Serviceleistung in Anspruch nehmen, führen Sie bitte eine selbständige Kontrolle mit Hilfe Ihrer Bedienungsanleitung durch und kontrollieren dabei bitte, dass...

- Ihr Produkt ordnungsgemäß installiert ist.
- Sie sich mit der normalen Funktionsweise auskennen.
- Sie den Abschnitt „Problem-Checkliste" gelesen haben.

Sollten Sie dennoch Hilfe benötigen, gehen Sie bitte wie nachfolgend beschrieben vor:

Europa
www.fisherpaykel.com

Bitte halten Sie folgende Informationen bereit, wenn Sie uns kontaktieren: Ihren Namen und Adresse, die Modellnummer, die Seriennummer, das Kaufdatum und eine vollständige Beschreibung des Problems. Durch die Angabe dieser Informationen helfen Sie uns, Ihr Problem schnellstmöglich zu lösen.

Kommerzielle Einsatzzwecke

Bei einem Einsatz des Produkts zu kommerziellen Zwecken (alle Einsatzmöglichkeiten außer dem normalen Betrieb in einem Ein-Familien-Haushalt) erklärt sich Fisher & Paykel hiermit einverstanden, alle als defekt befundenen und durch Seriennummer identifizierten Teile dieses Produkts kostenfrei hinsichtlich Ersatzteil- und Service-Aufwand zu reparieren oder zu ersetzen. Die Gültigkeitsdauer dieser Reparatur-Garantie beträgt 1 Jahr, beginnend mit dem Kaufdatum.

Fisher & Paykel behält sich das Recht vor, als defekt befundene Teile des Produkts zu reparieren oder zu ersetzen, das gesamte Produkt auszutauschen oder dem Käufer den vollen Kaufpreis zu erstatten (wobei hier komplementäre Kosten, wie z. B. Installationskosten, nicht berücksichtigt werden können). Alle in dieser Herstellergarantie von Fisher & Paykel aufgeführten Servicearbeiten dürfen nur von Fisher & Paykel oder autorisierten Fachhändlern vorgenommen werden und beziehen sich auf normale Geschäftsöffnungszeiten.

Ausschließlichkeit dieser Garantieerklärung

Bezüglich der Umstände von Produktdefekten gilt diese Garantie zwischen Fisher & Paykel und dem Käufer als alleingültig. Kein Angestellter (oder offizieller Vertragspartner) von Fisher & Paykel ist dazu berechtigt, Änderungen oder Zusätze dieser Herstellergarantie vorzunehmen.

Inhoud

Belangrijke veiligheidsinformatie	148
Installatie – vier essentiële vereisten	150
Uw koelkast verhuizen of in opslag plaatsen	153
IJs & Water-koelkasten – Zie het bijvoegsel IJs & Water in de gebruiksaanwijzing	154
Active Smart® bedieningsvoorschriften	154
Active Smart® speciale functies	156
Active Smart® onderhoud	158
Schoonmaken	159
Voedsel in uw koelkast bewaren	163
Voedsel in uw vrieskast bewaren	165
Checklist voor het oplossen van problemen	167
Fabrieksgarantie	169
Service	170

Belangrijk: Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor alle koel-/vrieskasten. Ze bevat alle algemene informatie voor het gebruik van uw koel-/vrieskast.

Met de IJs & Water-koelkast wordt een gebruiksaanwijziging meegeleverd. Dit boekje bevat bijkomende specifieke informatie over de ijs- en waterfuncties van uw koelkast.

In deze gebruiksaanwijzing verwijst het woord "koelkast" zowel naar de combinatie koelkast / vrieskast, als naar een aparte koelkast of vrieskast.

De modellen die in deze gebruiksaanwijzing worden getoond, zijn mogelijk niet in alle markten beschikbaar en kunnen te allen tijde worden gewijzigd. Actuele informatie over beschikbaarheid van modellen en specificaties in uw land, kunt u vinden op onze website **www.fisherpaykel.com** of bij uw lokale Fisher & Paykel dealer.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees de **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN** alvorens dit toestel te bedienen om het risico op brand, elektrische schok of letsel te beperken.

Gebruik dit toestel alleen voor de specifieke doeleinden die in deze gebruiksaanwijzing staan beschreven.

Waarschuwing

Neem bij het gebruik van dit toestel altijd de fundamentele voorzorgsmaatregelen in acht, waaronder:

Gevaar

- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen of hulpbehoevenden zonder toezicht. Kleine kinderen moeten onder toezicht staan om te verhinderen dat zij het toestel als speelgoed zouden gebruiken.
- Gevaar voor opsluiting van kinderen. Voordat u uw oude koelkast wegwerpt:
  –Verwijder de deuren
  –Laat de draagroosters zitten zodat kinderen er niet makkelijk in kunnen klimmen.

Afvoer

- Uiterste voorzichtigheid bij het afvoeren van uw oude toestel is geboden om gevaarlijke situaties te voorkomen. Het koelgas moet op een veilige manier worden verwijderd, en voor de veiligheid van kinderen moeten ook de deuren worden weggenomen.
- Uw Fisher & Paykel Erkende Servicecentrum Toestellen kan u adviseren over milieuvriendelijke methodes om uw oude koelkast af te voeren.

Elektriciteit

- Dit toestel moet zorgvuldig overeenkomstig de installatievoorschriften worden geïnstalleerd voordat het in gebruik wordt genomen.
- Trek de stekker van uw koelkast nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Neem altijd de stekker stevig vast en trek hem recht uit het stopcontact.
- Sluit geen andere toestellen op hetzelfde stopcontact als uw koelkast aan of gebruik geen verlengsnoeren of dubbeladapters.
- Uitgerafelde of beschadigde elektrische snoeren moeten altijd onmiddellijk worden gerepareerd of vervangen. Gebruik geen snoer dat barsten of tekenen van slijtage vertoont, noch over de hele lengte noch aan een van de uiteinden.
  Als het netsnoer beschadigd is, mag het alleen worden vervangen door uw Fisher & Paykel Erkend Servicecentrum Toestellen omdat daarvoor speciaal gereedschap moet worden gebruikt.
- Wanneer het toestel van de muur wordt verwijderd, mag het niet over het netsnoer rollen of dit beschadigen.
- Trek de stekker van uw koelkast uit het stopcontact alvorens de lamp af te vegen of te vervangen.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Voedsel en dranken bewaren

- Bewaar nooit vluchtige of brandbare stoffen in uw koelkast wegens het explosiegevaar.
- Laat vloeistoffen nooit in glazen recipiënten invriezen. Vloeistoffen zetten uit tijdens het bevriezen, waardoor het recipiënt kan exploderen.
- Laat nooit koolzuurhoudende dranken invriezen. Zij kunnen exploderen.
- Verbruik voedsel niet wanneer het te koud is. Voedsel dat uit het vriesvak komt kan schade veroorzaken wanneer het in aanraking komt met de huid, bv. bevroren ijsblokjes.

Stroompanne – voedselveiligheid

- Laat ingevroren voedsel dat volledig ontdooid is niet opnieuw invriezen. Volg de onderstaande aanbevelingen als u merkt dat voedsel in uw vrieskast is ontdooid:
  1) IJskristallen zijn nog zichtbaar – het voedsel mag opnieuw worden ingevroren maar mag niet meer zo lang worden bewaard als aanbevolen.
  2) Ontdooid maar op koelkasttemperatuur – opnieuw invriezen is doorgaans niet aanbevolen. Fruit en sommig gekookt voedsel mogen opnieuw worden ingevroren maar moeten zo spoedig mogelijk worden verbruikt. Vlees, vis, gevogelte – onmiddellijk verbruiken ofwel koken en dan opnieuw invriezen. Groenten – wegwerpen omdat ze meestal slap en week worden.
  3) Ontdooid maar warmer dan 4 °C. Rood vlees mag onmiddellijk gekookt en opnieuw ingevroren worden maar moet zo spoedig mogelijk worden verbruikt. Alle ander ingevroren voedsel moet worden weggeworpen.
- Laat ingevroren voedsel dat volledig ontdooid is niet opnieuw invriezen. Het eten van dergelijk voedsel kan gevaarlijk zijn.

Schoonmaken

- Vele in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen bevatten oplosmiddelen die kunststof onderdelen van uw koelkast kunnen aanvreten en doen barsten. Zie "Schoonmaken" in dit boekje voor meer advies hieromtrent.

HOUD DEZE VOORSCHRIFTEN BIJ

Installatie – vier essentiële vereisten

Neem de volgende voorschriften in acht om uw toestel naar behoren te laten functioneren.

1. Voeding

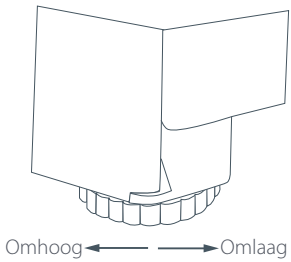
- Het toestel moet zodanig worden geïnstalleerd dat de stekker bereikbaar is.
- Om te voorkomen dat uw toestel onbedoeld wordt uitgeschakeld, dient u het op een eigen stopcontact aan te sluiten. Sluit geen ander toestel op dit stopcontact aan of gebruik geen verlengsnoeren of dubbeladapters omdat het gezamenlijke gewicht van beide netsnoeren de dubbele adapter uit het stopcontact kan doen komen.
- Lees voor de spanningsvereisten de gegevens op het identificatieplaatje vooraan in de rechter benedenhoek van het toestel terwijl de deur openstaat.
- Dit toestel moet zorgvuldig geaard worden.

2. Plaats van opstelling

- Uw koelkast staat best niet in direct zonlicht of naast een warmtebron als een kookplaat, een oven of een vaatwasser.

3. Stabiliteit

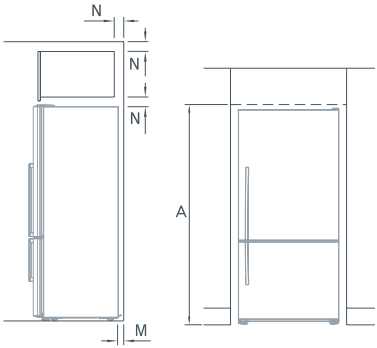
- Het is van belang dat de vier hoeken van de koelkast stevig op de vloer steunen zodat de kast niet kan bewegen.
- Bij plaatsing van het toestel op een zachte of oneffen of niet-horizontale vloer kan de kast kromtrekken, wat kan resulteren in slechte afdichting van de deuren. Als de deuren niet goed afsluiten, kan warme lucht in het toestel binnendringen en de temperatuur erin doen stijgen, zodat het voedsel slecht wordt en verloren gaat.
- Zorg ervoor dat, alvorens uw koelkast op zijn plaats te zetten, de regelbare voorste voeten volledig ingetrokken zijn door ze in tegenwijzerzin te draaien, d.w.z. naar rechts.
- Zet uw koelkast op de juiste plaats. Draai de regelbare voeten in wijzerzin, d.w.z. naar links om de regelbare voorste voeten lager te zetten. Zet zo de voorkant van het toestel hoger totdat het stabiel staat en de openstaande deuren vanzelf sluiten.
- De voorste regelvoet aan de scharnierzijde moet het meeste gewicht van de kast dragen en de kast moet stabiel staan, d.w.z. de kast mag niet schommelen of waggelen.



Installatie – vier essentiële vereisten

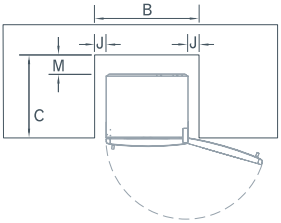
4. Ventilatie en installatie

- Zorg voor voldoende ventilatieruimte voor uw koelkast of verticale diepvrieskast aan de hand van de onderstaande aanbevolen afmetingen voor het meubel.
- Het toestel is gebouwd om tegen een wand te worden geplaatst met een tussenafstand van maximaal 75 mm.
- Als de koelkast wordt ingebouwd, dient u de met de inbouwkits meegeleverde installatievoorschriften in acht te nemen.

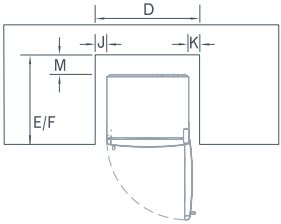


NL

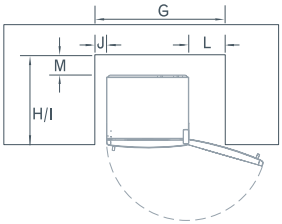
Gelijk met corpus
– volledig opendraaiende deur



Gelijk met deur
– 90° opendraaiende deur



Gelijk met deur
– volledig opendraaiende deur



Meubelafmetingen (mm) (inclusief minimale afstanden)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A nishoogte	1745	1745	1745
Gelijk met corpus – volledig opendraaiende deur			
B nisbreedte	675	720	830
C nisdiepte	620	620	620
Gelijk met deur – 90° opendraaiende deur			
D nisbreedte	680	725	835
E nisdiepte gelijk met gebogen deur	675	675	675
F nisdiepte gelijk met vlakke deur	690	690	690
Gelijk met deur – volledig opendraaiende deur			
G nisbreedte	795	840	950
H nisdiepte gelijk met gebogen deur	675	675	675
I nisdiepte gelijk met vlakke deur	690	690	690
Minimumafstanden			
J afstand zijkant	20	20	20
K afstand zijkant – scharnierzijde gelijk met deur – 90° opendraaiend	25	25	25
L afstand zijkant – scharnierzijde gelijk met deur – volledig opendraaiend	140	140	140
M afstand achterzijde (incl. verdampingsbakje)	30	30	30
N ventilatieopening	50	50	50

Installatie – vier essentiële vereisten

Alvorens voedsel in het toestel te leggen

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal. Zorg ervoor dat alle transportklemmen van de koelkast verwijderd zijn. Dit zijn rubber dopjes die zich achteraan de draagroosters bevinden.
- Laat de koelkast gedurende 2-3 uur leeg draaien om elk vak op de juiste temperatuur te laten komen.
- Maak de binnenkant van het toestel schoon met warm water en wat vloeibaar reinigingsmiddel om stof van fabricage en transport te verwijderen.
- Het toestel kan helemaal in het begin een geur afgeven, maar deze verdwijnt nadat het voldoende heeft gekoeld.

Energie-efficiëntie

- Dek uw toestel niet af met materiaal dat de luchtcirculatie rond de zijkanten van de kast tegenhoudt.
- Laat de deur niet langer dan nodig openstaan.
- Laat voldoende afstand naast de luchtopeningen binnenin de kast voor een maximale verspreiding van de koude lucht.

Uw koelkast verhuizen of in opslag plaatsen

Als uw koelkast om een of andere reden wordt uitgeschakeld, dient u 10 minuten te wachten alvorens ze weer in te schakelen. Daardoor wordt de druk van het koelsysteem weer gelijk verdeeld voordat het toestel wordt herstart.

Uw koelkast verhuizen

- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder al het voedsel.
- Draai de regelbare voeten maximaal naar rechts (zie pagina 150).
- Haal de koelkast langzaam van haar plaats. Stop het netsnoer weg en kleef de deuren dicht met tape. Kleef de draagroosters vast met tape. Als de kast schuin moet worden geplaatst of worden neergelegd, dient u ze zorgvuldig op haar zijkant te leggen (op de rechterkant van vooraan gezien).
- Verhuis en installeer de kast. Ongeacht hoelang het toestel op de zijkant heeft gelegen, nadien moet het minstens 10 minuten rechtop staan alvorens te worden ingeschakeld.

Uw koelkast in opslag plaatsen

- Laat de deur(en) van uw schoongemaakt toestel openstaan terwijl het in opslag is geplaatst. Daardoor zit er geen lucht in opgesloten en voorkomt u bacteriëngroei en schimmelvorming.
- Alvorens het toestel opnieuw te gebruiken, dient u het zorgvuldig schoon te maken met een mengsel van warm water en natriumbicarbonaat (1 theelepel natriumbicarbonaat per 500 ml water). Spoelen met zuiver water.

Vakantie

- Wij raden aan uw koelkast in werking te laten terwijl u met vakantie bent.

Active Smart® bedieningsvoorschriften

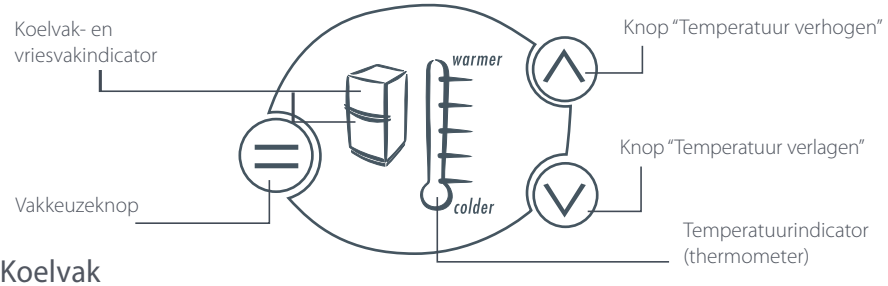
Modellen: **635 mm breed E402B, E411T, E415H**
680 mm breed E440T, E442B, E413T
790 mm breed E521T, E522B

Voor informatie over de werking van het IJs & Water-bedieningspaneel, zie de IJs & Water-gebruiksaanwijzing.

Temperatuurregeling

- Wanneer de koelkast voor het eerst wordt ingeschakeld, koelt het krachtige koelsysteem automatisch zowel het koel- als het vriesvak totdat deze hun ingestelde temperatuur bereiken. Dit duurt 2 à 3 uur afhankelijk van de omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid.
- De temperaturen van de 2 vakken worden nauwkeurig en los van elkaar geregeld en wijzigen de omgevingstemperatuur of luchtvochtigheid niet, ongeacht of het zomer of winter is.
- Als u de temperatuur van het koelvak of het vriesvak wilt wijzigen, kunt u dit probleemloos doen via het Bedieningspaneel achteraan in het koelvak.

Bedieningspaneel voor het instellen van temperaturen



Koelvak

- Het licht van het koelvak op het koelkastschema wordt geactiveerd. De temperatuurindicator aangeduid door een thermometer geeft de temperatuurinstelling voor dit vak aan d.m.v. een reeks lichten.
- De temperatuur kan worden gewijzigd door te drukken op de knoppen "Temperatuur verhogen" of "Temperatuur verlagen". Als men eenmaal op een van deze knoppen drukt is een zwakker licht zichtbaar, wat wijst op een kleine temperatuurswijziging.
- Als men tweemaal op een van de knoppen drukt is een sterker licht zichtbaar, wat wijst op een grotere temperatuurswijziging. Minder lichten op de thermometer geven een koelere temperatuur voor het geselecteerde vak aan.

Vriesvak

- Om de temperatuur van het vriesvak in te stellen drukt u op de vakkeuzeknop totdat het licht op de vriesvakindicator knippert.
- De temperatuur kan worden gewijzigd door te drukken op de knoppen "Temperatuur verhogen" of "Temperatuur verlagen".
- Als men eenmaal op een van deze knoppen drukt is een zwakker licht zichtbaar, wat wijst op een kleine temperatuurswijziging. Als men tweemaal op een van de knoppen drukt is een sterker licht zichtbaar, wat wijst op een grotere temperatuurswijziging.
  OPMERKING: Door achtereenvolgens op de vakkeuzeknop te drukken, wordt automatisch één van beide vakken geselecteerd, en bij het terugkeren naar het koelvak hoort u een langere pieptoon.
- Wanneer de deur opnieuw wordt geopend, keert het bedieningspaneel automatisch terug naar de instelling van het koelvak.

Active Smart® bedieningsvoorschriften

Sabbatmodus

- De sabbatmodus wordt geactiveerd door de vakkeuzeknop op het temperatuurbedienings-paneel gedurende 10 seconden ingedrukt te houden.

Wanneer het product in sabbatmodus staat, geldt het volgende:

- De verlichting werkt niet wanneer de deur wordt geopend.
- Het deuralarm werkt niet.
- Het display is niet verlicht.
- Het openen van de deur heeft geen invloed op de compressor of ventilatoren.

- Als de voeding van de koelkast in deze modus wordt uitgeschakeld, staat het toestel nog in sabbatmodus bij het opnieuw inschakelen.
- De sabbatmodus wordt 80 uur na de activering automatisch gedeactiveerd.
- Om de sabbatmodus na minder dan 80 uur te deactiveren houdt u de vakkeuzeknop op het temperatuurbedieningspaneel gedurende 10 seconden ingedrukt.

Normale koelkastgeluiden

De geluiden van *Active Smart*®-koelkasten met hun uitstekende energie-efficiëntie en koelprestaties, kunnen enigszins verschillen van die van uw oude koelkast.

Normale koelkastgeluiden:

- Geluid van ventilatielucht. *Active Smart*®-koelkasten zijn uitgerust met ventilatoren met variabele draaisnelheid naargelang van de behoefte aan koeling. Tijdens de koelperiodes, als bijvoorbeeld de deur vaak werd geopend, zorgen ventilatoren voor de circulatie van de koude lucht in de koel- en vriesvakken, waarbij het geluid van de luchtstroom hoorbaar is. Dit is volkomen normaal.
- Kraak- of plofgeluiden als het ware van ijs dat van de verdamper loskomt. Dit is hoorbaar wanneer de ontdooifunctie in werking is.
- Geluid van stromend water. Dit is de koelvloeistof in het systeem en klinkt als een kokend of gorgelend geluid.
- Een hoorbaar sissend geluid nadat de deur van de vrieskast is gesloten. Dit is te wijten aan het drukverschil tussen de warme lucht die in de koelkast is binnengedrongen en plotseling afkoelt, en de druk van de buitenlucht.
- Andere vreemde geluiden kunnen hoorbaar zijn om de volgende redenen:
  – Kast niet horizontaal
  – Vloer oneffen of onstabiel
  – Rammelende flessen of potten op rekken

Active Smart® speciale functies

Fruit- en groenteladen en deksel met luchtvochtigheidsregeling

De fruit- en groenteladen zijn uitgerust met een uniek deksel met dubbele functie:

- Het deksel met luchtvochtigheidsregeling sluit de laden af en zorgt voor een vochtig microklimaat dat de bewaartijden van fruit en groenten verlengt.
- Het deksel met luchtvochtigheidsregeling voorkomt dat condensatie, die bij hoge luchtvochtigheid ontstaat, op het fruit en de groenten druppelt. Doordat een hoge luchtvochtigheidsgraad in de fruit- en groenteladen kan worden in stand gehouden, kan wat water op de bodem van de fruit- en groenteladen ontstaan. Dit kunt u eventueel droogvegen.

Fruit- en groenteladen en geleiding van luchtvochtigheidssysteem

- Elke fruit- en groentelade heeft een luchtvochtigheidsregeling die kan worden ingesteld op fruit of groenten, naar gelang van wat er in de laden wordt gelegd.
- Bewaar fruit en groenten zo mogelijk van elkaar gescheiden. Daardoor wordt hun bewaartijd verlengd.
- Als fruit en groenten in de lade samen worden bewaard, moet u de bedieningsknop in de middelste stand zetten.
- Is er te veel water in de laden, dan kan de knop in de stand met minder druppels worden gezet.
- Denk erom dat een beetje water in de laden de bewaring van fruit en groenten ten goede komt.

GESCHIKT VOOR:	Saladegroenten	Gemengde vruchten en groenten	Vruchten met schil
	●	●	●
	▪ Sla ▪ Spinazie ▪ Broccoli ▪ Kool ▪ Wortelen		▪ Sinaasappelen ▪ Citroenen ▪ Limoenen

IJsbakjes en deksel

- Om de ijsblokjes in het deksel te legen, dient u het bakje en het deksel samen vast te houden en te wringen zodat de blokjes loskomen.
- IJsblokjes worden best in een gesloten recipiënt of plastic zak geplaatst omdat zij gemakkelijk de geuren en smaken van ander voedsel opnemen.

Geurverdrijver

- De koelkast is voorzien van een geurverdrijver die onaangename geurtjes wegneemt. De geurverdrijver bevindt zich achter de gootafdekking in het koelvak en gaat even lang mee als de koelkast zelf.

Deuralarmen

- Als de deur van het koelvak blijft openstaan, treedt na 90 seconden een pieptoon in werking en als de deur van het vriesvak blijft openstaan, treedt de pieptoon na 60 seconden in werking.
- Als een van beide deuren dan nog blijft openstaan weerklinkt om de 30 seconden een pieptoon gedurende 5 minuten.
- Als de deur gedurende 5 minuten of langer blijft openstaan, weerklinkt een doorlopende pieptoon en wordt de verlichting uitgeschakeld. Het alarmgeluid stopt als de deur wordt gesloten.

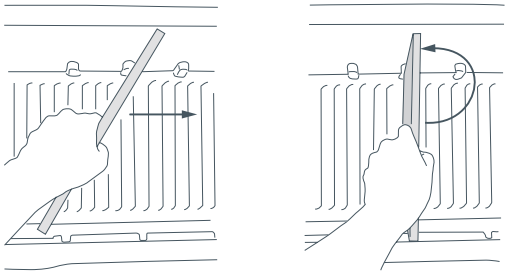
Active Smart® speciale functies

Storingsalarmen

- Als de elektronische sturing een storing ontdekt die ze zelf onmogelijk kan verhelpen, treedt een alarm in werking.
- Als de deur van het koelvak wordt geopend doet een storingscode (specifiek lichtpatroon) een rood-en-groen licht op het Bedieningspaneel knipperen om uw aandacht op de storing te vestigen. Het geluidsalarm valt stil wanneer op een knop wordt gedrukt, maar de lichten blijven knipperen. Als zo een storing optreedt, dient u onmiddellijk uw Fisher & Paykel Erkende Servicecentrum Toestellen op te bellen; de storingscode helpt de servicetechnicus de oorzaak van de storing op te sporen en te verhelpen.

Instructies voor ladeverdeler (wanneer gemonteerd)

Monteer de ladeverdeler als volgt: houd de verdeler schuin en plaats hem in de lade, zet hem recht en plaats hem in de gewenste gleuf. U kunt de ladeverdeler verstellen als volgt: trek de lade volledig uit, til de verdeler gedeeltelijk op, verschuif hem zijwaarts en plaats hem opnieuw in de gewenste gleuf.



Lade op wieltjes model E415H

- De lade op wieltjes is geschikt voor het bewaren van fruit en groenten evenals grote flessen en drank.
- Vooraan de lade bevindt zich een verluchtingsrooster.
- De temperatuur in de lade kan worden geregeld door het openen of sluiten van dit verluchtingsrooster.
- Door het verluchtingsrooster helemaal te openen, kan er meer lucht in de lade. Typische koeltemperaturen in dit vak gaan van 3 °C tot 9 °C.
- Voor de bewaring van tomaten, tropisch fruit, komkommers, kappertjes enz. schuift u het verluchtingsrooster best helemaal dicht omdat zulk voedsel niet goed bewaart bij koudere temperaturen.
- Voor de meeste groenten en fruit zet u het verluchtingsrooster best open. Onversneden fruit en groenten met beschermende schil (bv. appels en peren) kunnen zonder verpakking worden bewaard.
- U kunt de bewaartijd van ander fruit en groenten verlengen door ze los in afgesloten plastic zakken te stoppen. Daardoor gaat minder vochtigheid verloren en ontstaat er geen teveel aan vocht.

Flessenrek (waar aanwezig)

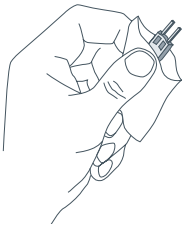
- Het flessenrek kan worden gebruikt voor het bewaren van allerlei flessen en kan op dezelfde plaats staan als een ander rek. Om het rek te verplaatsen, dient u de achterkant op te heffen en het rek naar voor te trekken. Flessen worden het best bewaard met de bovenkant naar voor gericht in de koelkast.

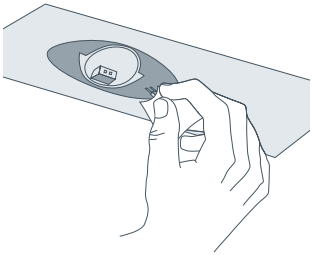
Vervangen van de binnenverlichting (halogeenlamp)

Trek de stekker uit het stopcontact alvorens de lamp te vervangen. De lamp bevindt zich bovenaan in de kast aan de voorkant.

- Verwijder de lampafdekking met behulp van een kleine schroevendraaier. Steek de schroevendraaier vooraan in het midden van de lampafdekking en wrik deze voorzichtig los. Trek de oude lamp eruit.
- Raak de nieuwe lamp niet met de vingers aan. Laat ze in de plastic zak zitten terwijl u ze in de gleuf plaatst.
- Verwijder de plastic zak nadat de lamp is aangebracht.
- Plaats de lampafdekking terug.
- Steek de stekker in het stopcontact. De lamp zou nu moeten branden.

Opmerking:
De nieuwe halogeenlamp mag niet meer dan 12 V/10 W zijn. De lampen zijn beschikbaar bij uw Fisher & Paykel Erkend Servicecentrum Toestellen.





Uw koelkast heeft een jarenlange levensduur en behoeft geen technisch onderhoud. Mocht er echter met uw toestel toch wat verkeerd lopen, neem dan zo spoedig mogelijk contact op met uw Fisher & Paykel Erkend Servicecentrum Toestellen. Alle elektrische reparaties moeten worden uitgevoerd door een degelijk getraind servicetechnicus of bekwaam elektricien.

Schoonmaken – binnen- en buitenkant

Binnenkant

- De koelkast moet binnenin schoon worden gehouden om het voedsel tijdens de bewaring niet te besmetten.
- De hoeveelheid en soorten voedsel die worden bewaard zijn bepalend voor de frequentie van de reinigingsbeurten (ideaal eenmaal om de 1 à 2 weken) in de koelkast.
- Verwijder de rekken uit de kast en de deur. Was de rekken en vakken in warm water met een afwasmiddel; spoel af in zuiver water en droog af alvorens ze terug te plaatsen.
- Wrijf de binnenoppervlakken met warm water en afwasmiddel of met natriumbicarbonaat in warm water (1 theelepel natriumbicarbonaat per 500 ml water). Spoelen met zuiver water.
- Om oude koelkastgeuren beter te verwijderen dient u enkele druppels vanille-essence of azijn aan het water toe te voegen.
- Maak de binnenoppervlakken schoon met warm water en afwasmiddel. Gebruik een tandenborstel voor de magnetische deurafdichting.
- Maak uw koelkast nooit schoon met ruw schuurlinnen of reinigingsmiddelen of erg geparfumeerde, sterk ruikende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen.

Buitenkant

Roestvrijstalen deur

- Voor het schoonmaken van de buitenkant van de koelkastdeur mag u alleen vloeibaar afwasmiddel opgelost in warm water gebruiken.
- Wrijf de deur droog met een zachte pluisvrije doek.
- Bij gebruik van schuurmiddelen of reinigingsmiddelen voor roestvrij staal en oplosmiddelen wordt het deuroppervlak beschadigd.

Andere buitenoppervlakken

- Maak alle andere buitenoppervlakken schoon met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik zo nodig een oude tandenborstel met warm water en afwasmiddel voor het schoonmaken van de magnetische deurafdichting.

Schoonmaken – speciale functies

Binnenkant

Glasplaten

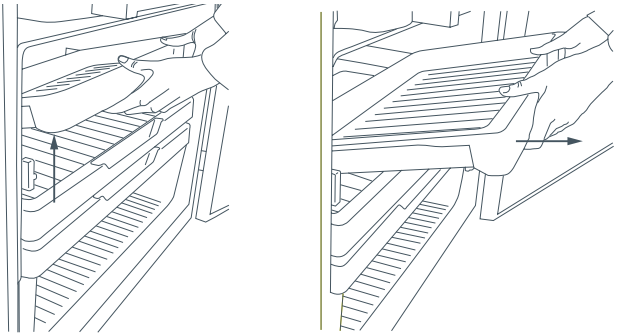
- Reinig met warm water en afwasmiddel of een glasreinigingsmiddel. Als u de glasplaten schoonmaakt zonder ze uit de kast te verwijderen, dient u alleen warm water en afwasmiddel te gebruiken, omdat een glasreinigingsmiddel de kunststof onderdelen van uw koelkast kan beschadigen.

Flessenrek (waar aanwezig)

- Reinig met warm water en afwasmiddel. Schuurmiddelen en oplosmiddelen kunnen het rek beschadigen.

Verwijderen van bakken of vaste laden

- Maak gemakkelijkheidshalve eerst de bak/lade leeg
- Houd het handvat van de bak/lade vooraan in het midden vast.
- Til de bak/lade verticaal omhoog uit de rails en trek hem naar u toe om hem weg te nemen.
- Duw de rails terug in de koelkast.



Terugplaatsen van bakken of vaste laden:

- Terwijl de rails naar achteren in de koelkast zijn teruggeduwd, plaatst u de bak/lade bovenop de rails. Duw de bak/lade langzaam achteruit totdat u hem weer op de rails voelt klemmen.

Belangrijk: Zorg dat de bakken en laden goed op de rails vastgeklemd zijn voordat u ze gebruikt.

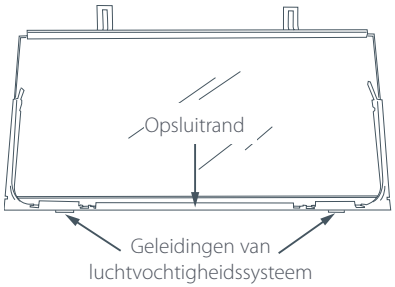
Belangrijk bericht

De rails van de bakken en laden zijn levenslang gesmeerd en moeten niet meer worden nagesmeerd. Verwijder geen vet van de rails om hun goede werking niet in het gedrang te brengen. Dompel de rails niet in water.

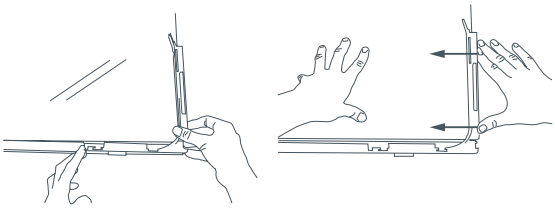
Schoonmaken – speciale functies

Luchtvochtigheidssysteem

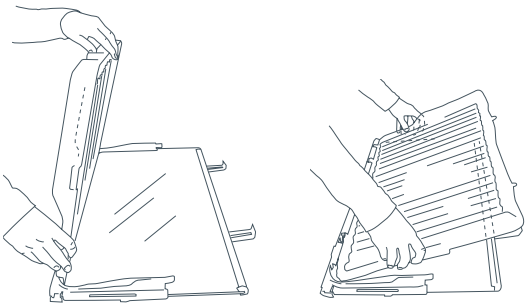
Belangrijke opmerking: Bij het schoonmaken van de plaat boven de groenteladen is het best het luchtvochtigheidssysteem niet van de plaat te demonteren.



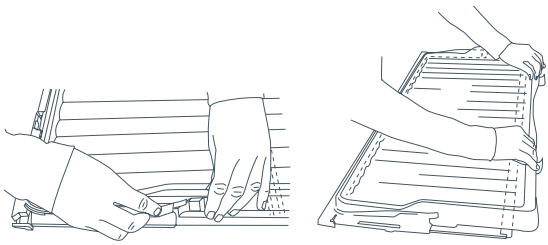
Ingeval het kunststof deksel en de geleidingen van het luchtvochtigheidssysteem van de glasplaat worden gescheiden, kunt u deze opnieuw monteren zoals hierna aangegeven.



1 Keer de plaat ondersteboven
2 Plaats de onderste clips in de voorste rand van de plaat om de geleidingen van het luchtvochtigheidssysteem op de voorste hoeken van de plaat te bevestigen. Schuif ze vervolgens zijwaarts naar de plaat toe totdat de arm tegen het glas klemt.



3 Plaats het deksel met luchtvochtigheidsregeling op één lijn met de voorkant van de plaat om het vast te zetten – met de tekst naar u gericht. Houd het deksel verticaal en zet de voorkant in de opsluitrand op de plaat. Controleer of het deksel in de opsluitrand en onder de geleidingen van het luchtvochtigheidssysteem zit.



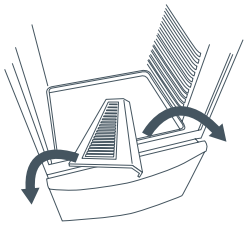
4 Verstel de lipjes van de geleiding van het luchtvochtigheidssysteem aan de zijkanten van de plaat zo dat het kunststof deksel tussen de plaat en de lipjes zit.
5 Als achteraan de plaat ook clips voorzien zijn, bevestigt u het deksel daar met de achterste clips. Controleer of het deksel vooraan en achteraan de plaat goed vast zit.

Schoonmaken – speciale functies

Fruit- en groentelade op wieltjes – E415H

- Verwijder het vak voor reiniging door het maximaal uit te trekken, op te tillen en vervolgens verder naar voor te schuiven totdat het helemaal uitgeschoven is.
- Laat de voorkant van het vak op de grond rusten, en met de deur van het koelvak open, verwijdert u het ijsbakje, het scheidingsrek en de lade. Was met warm water en afwasmiddel.
- Spoel af, wrijf droog en plaats terug.

Onderste rek in modellen met fruit- en groentelade op wieltjes – E415H



- Til het voorste verluchtingsrooster bij de binnenste rand op en haal het eruit. Terwijl de deur van het koelvak openstaat, schuift u het rek naar voor en tilt het eruit. Reinig met warm water en afwasmiddel.
- Spoel af, wrijf droog en plaats terug in de tweede gleuf van de rail op de zijwand.

Belangrijke opmerking: Vele in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen bevatten oplosmiddelen die kunststof onderdelen van uw vrieskast kunnen aanvreten en doen barsten. Voor het schoonmaken van kunststof onderdelen aan binnen- en buitenkant van uw vrieskast mag u alleen warm water en een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel gebruiken. Vermijd het gebruik van bacteriëndodende reinigingsproducten op zowel de binnen- als de buitenkant van de kast omdat zij roestvorming en barsten in respectievelijk metalen en kunststof onderdelen kunnen veroorzaken.

Voedsel in uw koelkast bewaren

Door vers, bederfbaar voedsel in uw koelkast te bewaren, wordt de bewaartijd ervan verlengd. De koude temperaturen vertragen de belangrijkste oorzaken van voedselbederf – namelijk de groei van bacteriën, schimmels en gisten, en chemische en fysische reacties.

Verzorging van vers voedsel

De kwaliteit van het voedsel voordat het in de koelkast gaat is van essentieel belang voor een geslaagde bewaring. Om de beste resultaten te bereiken, dient u als volgt te werk te gaan:

- Kies zeer vers voedsel van goede kwaliteit.
- Koop alleen de hoeveelheid die u zult verbruiken binnen de aanbevolen bewaartijd. Vries in als u extra hoeveelheden koopt.
- Zorg ervoor dat het voedsel degelijk verpakt of afgedekt is alvorens het te bewaren. Dit voorkomt uitdroging, verkleuring of smaakverlies en helpt het voedsel zijn versheid behouden. Het voorkomt eveneens geuroverdracht. Groenten en fruit hoeven niet te worden ingepakt als zij in de groenteladen van de koelkast worden bewaard.
- Zorg ervoor dat sterk ruikend voedsel ingepakt of afgedekt is en zover mogelijk verwijderd ligt van producten als boter, melk en room, die door sterke geuren kunnen worden aangetast.
- Stop verse, bederfbare voedselproducten zo spoedig mogelijk na aankoop in de koelkast. Als zij op kamertemperatuur blijven wordt immers de aantasting van hun kwaliteit versneld.
- Leg voedsel niet vlak naast luchtopeningen, waar het kan bevriezen. De circulatie van koude lucht is noodzakelijk voor een veilige voedselbewaring. Open de deur van de koelkast niet als het niet nodig is.
- Laat warm voedsel afkoelen alvorens het in de koelkast te leggen. Deze afkoeling moet snel gebeuren en kan worden versneld door het recipiënt met voedsel in een kom met ijs en water te plaatsen, en het ijs wanneer nodig te vervangen. (Noteer ook dat warme recipiënten de rekken en wanden van de koelkast kunnen beschadigen.)
- Bewaar rauw en gekookt voedsel in afzonderlijke recipiënten of verpakkingen om kruisbesmetting te voorkomen.

Daarbij komt nog:

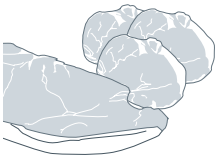
- Houd de koelkast schoon. Wrijf de binnenwanden en rekken regelmatig af (zie Schoonmaken) en plaats alleen schone recipiënten in de koelkast.
- Houd de kwaliteit van het voedsel in uw koelkast nauwgezet in de gaten. Verwijder alle voedsel dat tekenen van bederf vertoont. Let vooral op vlees, vis en gevogelte, bijzonder bederfbare voedselproducten. Verbruik het voedsel binnen de aanbevolen houdbaarheidsperiodes.

Zuivelproducten en eieren

- De meeste voorverpakte zuivelproducten dragen de vermelding "te verbruiken vóór" gevolgd door een datumstempel. Bewaar die producten in de koelkast en verbruik ze vóór de aanbevolen limietdatum verstreken is.
- Boter kan bederven door sterke voedselgeuren en wordt daarom best in een gesloten recipiënt bewaard.
- Eieren moeten in de koelkast worden bewaard. De beste bakresultaten bereikt u door de eieren uit de koelkast te halen twee uur voordat ze worden gebruikt.

Voedsel in uw koelkast bewaren

Rood vlees

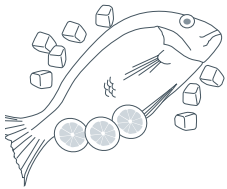


- Leg vers rood vlees op een bord en leg er vetvrij papier of Plastic Wrap of folie los overheen.
- Bewaar gekookt en rauw vlees op afzonderlijke borden. Zo kunnen de sappen van het rauwe vlees het gekookte product niet aantasten.
- Delicatessenvlees moet binnen de aanbevolen houdbaarheidsperiodes worden verbruikt.

Gevogelte

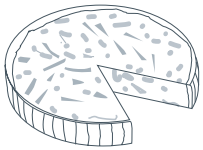
- Vers heel gevogelte moet inwendig en uitwendig worden afgespoeld met koud stromend water. Droog af en leg op een bord. Dek losjes af met Plastic Wrap of folie.
- Stukken gevogelte moeten ook op die manier worden bewaard. Heel gevogelte mag pas juist voordat het wordt gekookt worden opgevuld, anders bestaat er gevaar voor voedselvergiftiging.
- Laat gekookt gevogelte snel afkoelen en stop het in de koelkast. Verwijder de vulling uit gevogelte en bewaar het afzonderlijk.

Vis en schaal- en schelpdieren



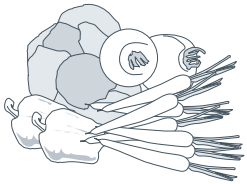
- Hele vis en filets moeten op de dag van aankoop worden verbruikt. Leg ze zolang als nodig is in de koelkast, losjes afgedekt met Plastic Wrap, vetvrij papier of folie.
- Vis die u een dag of langer zult bewaren, moet zeer vers zijn bij de aankoop. Hele vis moet met koud water worden afgespoeld om de loszittende schubben en vuil te verwijderen en daarna moet hij worden drooggedept met papieren handdoekjes. Leg hele vis of filets in een gesloten plastic zak.
- Schaal- en schelpdieren moeten altijd gekoeld worden bewaard. Verbruik binnen 1-2 dagen.

Voorgekookt voedsel en restjes



- Deze moeten in geschikte afgedekte recipiënten worden bewaard zodat het voedsel niet uitdroogt.
- Bewaar slechts 1-2 dagen.
- Verwarm restjes slechts eenmaal en wel totdat ze kokend heet zijn.

Fruit- en groenteladen



- Hoewel de meeste fruit- en groentesoorten het best bij lage temperaturen worden bewaard, verdragen de volgende soorten geen temperatuur van minder dan 7 °C over lange periodes.
  ▪ Citrusvruchten ▪ meloenen ▪ aubergines ▪ ananassen ▪ papaja's ▪ courgettes ▪ passievruchten ▪ komkommers ▪ pepers ▪ tomaten
- Bij lage temperaturen doen zich ongewenste veranderingen voor zoals het zacht worden van het vruchtvlees, bruin worden en/of sneller bederven.
- Bewaar in de koelkast geen avocado's (voordat ze rijp zijn), bananen, mango's of pepino's. Bewaar fruit en groenten zo mogelijk afzonderlijk, met andere woorden, fruit in één lade en groenten in de andere.

Voedsel in uw vrieskast bewaren

Door het gebruik van temperaturen van –18 °C of kouder kan voedsel langer worden bewaard dan bij het gebruik van koeltemperaturen. Dit komt doordat de groei van bacteriën, schimmels en gisten wordt stilgelegd en chemische en fysische reacties bij zeer lage temperaturen sterk worden beperkt.

Verzorging van ingevroren voedsel

Om de beste resultaten te bereiken, dient u als volgt te werk te gaan:

- Kies alleen voedsel van hoge kwaliteit dat goed tegen invriezen bestand is.
- Bewaar bij –18 °C of kouder. Zorg ervoor dat deze lage bewaartemperatuur behouden blijft door bv. de deur van de vrieskast niet nodeloos te openen. Als uw roomijs te zacht is staat uw vrieskast op een te hoge temperatuur ingesteld.
- Laat wat ruimte boven de recipiënten, bokalen of plastic zakken met vloeistoffen of halfvast voedsel. Deze zetten immers uit bij het invriezen. Doorgaans is 20-50 mm ruimte boven het voedsel aanbevolen. Sluit de verpakking af. Ideaal verwijdert u alle lucht uit de verpakking nadat het voedsel is ingevroren.
- Verpakkingen of recipiënten van vast voedsel moeten luchtledig worden gemaakt en strak afgesloten alvorens ze in te vriezen.
- Vries onmiddellijk en zo snel mogelijk in. Vries slechts kleine hoeveelheden voedsel tegelijk in. Om de beste resultaten te bereiken bevelen we aan slechts 1 kg voedsel per 25 liter diepvriescapaciteit in te vriezen. (Ca. 3 kg in kleine vrieskasten en 4 kg in grotere). Om vers voedsel sneller in te vriezen, wordt dit best bovenaan in het vriesvak dichtbij de luchtopening geplaatst.
- Stapel het ingevroren voedsel niet op rond het ventilatordeksel. Het kan een degelijke luchtcirculatie verhinderen.
- Ontdooi voedsel bij voorkeur in een koelkast, ofwel in een magnetron of een multifunctionele oven.
- Zorg voor een voortdurende rotatie van het voedsel. Verbruik ouder voedsel eerst. Overschrijd de aanbevolen houdbaarheidsperiodes niet.
- Gebruik diepvriesbestendige verpakking van goede kwaliteit om de voedselkwaliteit te behouden.
- Stop voedsel dat alleen met plastic folie is afgedekt, in een diepvriesbestendige plastic zak.

Aanbevolen bewaartijden in de vrieskast

Deze tijden mogen niet overschreden worden.

	1	Spek, stoofschotels, melk
	2	Brood, ijs, worstjes, pastei – (vlees en fruit), toebereide schaal- en schelpdieren, gladde vis
	3	Niet-gladde vis, schaal- en schelpdieren, pizza, scones en muffins
	4	Ham, cakes, koekjes, rundvlees en lamskoteletten, versneden gevogelte
	6	Boter, groenten (geblancheerd), hele eieren en dooiers, gekookte rivierkreeft, gehakt (rauw), varkensvlees (rauw)
	12	Fruit (droog of op siroop), eiwit, rundvlees (rauw), hele kip, lamsvlees (rauw), vruchtencakes

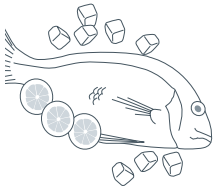
Maanden

Voedsel in uw vrieskast bewaren

Vlees, gevogelte en wild

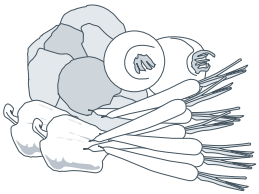
- Vries niet meer dan 1 kg vlees in per 25 liter diepvriescapaciteit. Vlees moet snel worden ingevroren om zijn textuur te behouden.
- Gevogelte mag niet worden opgevuld vóór het invriezen.
- Rood vlees mag worden gekookt zowel van in bevroren toestand als gedeeltelijk of volledig ontdooid. Vergeet niet dat vlees van in bevroren toestand meer tijd nodig heeft om te koken.
- Gevogelte dient altijd volledig ontdooid te zijn voordat het wordt gekookt.

Vis



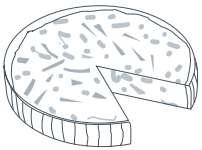
- Vis wordt het best commercieel ingevroren. Wilt u hem echter thuis invriezen, dan moet het zeer verse vis zijn en van hoge kwaliteit.
- Schoonmaken, ontschubben en bij voorkeur heel laten. Alle vis moet in twee lagen verpakkingsmateriaal worden gewikkeld omdat, naargelang van de soort vis, de geuren gemakkelijk van de ene op de andere overgaan. Sluit de verpakking goed af.
- Om de beste resultaten te bereiken, dient u vis te koken van in bevroren of gedeeltelijk ontdooide toestand.

Groenten



- De meeste groenten laten zich goed invriezen, hoewel bladgroenten hun knapperigheid verliezen. Andere groenten, zoals selder, ui en tomaten zijn alleen geschikt voor gebruik in gekookte gerechten omdat zij slap worden door invriezing.
- Vries alleen rijpe, eetklare groenten van hoge kwaliteit in.
- Sorteer en haal alle beschadigde stukken eruit.
- **De meeste rauwe groenten moeten vóór het invriezen worden geblancheerd.**
- Blancheren betekent even kort opkoken om de enzymen in de groenten te vernietigen. Als deze enzymen niet vernietigd zijn, veroorzaken zij ongewenste fysische en chemische veranderingen tijdens hun bewaring in de vrieskast.
- Groenten kunt u blancheren in kokend water, stoom of de magnetron. In kokend water moeten groenten gedurende 2-4 minuten koken en snel afkoelen.
- Doorgaans worden ingevroren groenten het best gekookt van in bevroren toestand.

Toebereid en gekookt voedsel



- Het meeste gekookte voedsel kan worden ingevroren maar het is niet aan te raden het volgende voedsel in te vriezen:
- Gekookt eiwit, vlaaien, roomvullingen en pudding op basis van melk, gelatine of geleiachtige gerechten, mayonaise en gelijkaardige sladressings, meringue-toppings. Deze hebben de neiging om bij het ontdooien te schiften.

Fruit

- Kies rijp en hapklaar fruit van hoge kwaliteit. Neem bij voorkeur variëteiten die aanbevolen worden voor invriezing.
- Vermijd onrijp en overrijp fruit.
- De manier waarop fruit wordt geconserveerd hangt samen met de wijze waarop het moet worden gebruikt. Fruit dat geconserveerd is in siroop is ideaal voor nagerechten, terwijl fruit dat geconserveerd is zonder suiker, best wordt gebruikt om te koken. De meeste fruitsoorten kunnen 8-12 maanden worden bewaard.

Checklist voor het oplossen van problemen

Gelieve bij een probleem met uw toestel eerst de volgende punten na te kijken alvorens uw lokale dealer van Fisher & Paykel toestellen of het Erkende Servicecentrum te contacteren.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Toestel werkt niet	Geen spanning op het stopcontact	Controleer of de stekker goed is aangesloten en de zekering ingeschakeld Controleer een ander toestel op hetzelfde contact Controleer de hoofdzekering
Licht werkt niet	Lamp defect	Vervang lamp
	Koelkast werkt niet	Zie sectie Onderhoud
Licht en display werken niet	Product in sabbatmodus	Houd de vakkeuzeknop 10 seconden ingedrukt
Motor werkt gedurende lange periodes	Warm weer Deur wordt vaak geopend Grote hoeveelheid voedsel ingelegd	Doe de deur zo weinig mogelijk open om stabiele temperatuur te bereiken
	Temperatuur te laag ingesteld	Zie sectie Temperatuurregeling
	Deuren sluiten niet goed	Controleer of kast horizontaal staat en de deurafdichtingen schoon zijn
Bewaarvakken te warm	Verkeerde temperatuurinstelling	Zie sectie Temperatuurregeling
	Deur wordt vaak geopend Grote hoeveelheid voedsel ingelegd	Doe de deur zo weinig mogelijk open om stabiele temperatuur te bereiken
Voedsel bevriest in de koelkast	Verkeerde temperatuurinstelling	Zie sectie Temperatuurregeling
	Voedsel ligt vlak naast luchtopeningen	Leg koudegevoelig voedsel niet achteraan in het midden van het rek
Onvertrouwde geluiden	Kast niet stabiel of horizontaal	Zie sectie Installatie
	Vrieskast is aan het ontdooien	
Water in de groenteladen	Condensatie ontstaan door het water van fruit en groenten	Een kleine hoeveelheid condensatie is goed voor het bewaren van fruit en groenten Als er te veel water aanwezig is, fruit en groenten los in plastic zakken bewaren Veeg het water eruit met een doek Stel geleiding van luchtvochtigheidssysteem in op lage luchtvochtigheid

Checklist voor het oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Zijkanten van de kast zijn warm	Dit is normaal	
Condensatie op buitenkant van koelkast	Niet ongewoon in periodes met hoge luchtvochtigheid	Wrijf droog
Condensatie in koelvak	Deur wordt vaak of langdurig geopend	Open deur zo weinig mogelijk
	Deurafdichting lek	Controleer of deurafdichting vlak is en luchtdicht sluit
	Niet ongewoon in periodes met hoge luchtvochtigheid	Wrijf droog
IJsvorming in vriesvak	Deur van vriesvak sluit niet goed	Verplaats artikelen in vriesvak zodat deur luchtdicht kan sluiten Controleer en veeg deurafdichting schoon
Smaak of geur in ijsblokjes	Overdracht van geur/smaak van sterk ruikend voedsel	Pak sterk ruikend voedsel in of dek af
Deurgrepen verschoven	Na verloop van tijd en door het gebruik kunnen deze verschuiven	Zie Installatie: vier essentiële eisen voor uitlijning - Stabiliteitsvoorschriften
Bak/lade schuift niet gelijkmatig in en uit	Verpakkingsmateriaal is blijven zitten	Controleer of er geen etenswaren of verpakkingsmateriaal achter de bak/lade is blijven zitten
	Rails niet volledig uitgeschoven	Neem de zijkanten van de bak/lade vast en trek krachtig zodat de rails volledig uitschuiven – zo wordt de rail vrijgemaakt

Fabrieksgarantie

Bij de aankoop van dit product krijgt u automatisch een fabrieksgarantie van 2 jaar op onderdelen en werkuren in het land van aankoop.

De fabrikant verbindt zich ertoe:

Ieder onderdeel van het product, waarvan het serienummer op het product is vermeld, dat binnen de TWEE JAAR na datum van aankoop defect raakt, te repareren zonder berekening van materiaalkosten of werkuren aan de eigenaar.

Van deze garantie zijn uitgesloten:

A Serviceoproepen niet in verband met een defect aan het product. De kosten voor een serviceoproep worden in rekening gebracht als het probleem geen defect van het product blijkt te zijn. Bijvoorbeeld:
1. Een installatiefout van het product corrigeren.
2. De klant aanwijzingen geven over het gebruik van het product.
3. Zekeringen in de woninginstallatie vervangen, stroomonderbrekers opnieuw inschakelen, een storing verhelpen aan bedrading of waterleiding van de woning, of lampen vervangen.
4. Storingen verhelpen die door de gebruiker zijn veroorzaakt.
5. De instelling van het product veranderen.
6. Ongeautoriseerde wijzigingen aan het product.
7. Geluid of trilling die als normaal wordt beschouwd, bijvoorbeeld afvoergeluiden, luchtcirculatiegeluiden of pieptonen van het waarschuwingssysteem.
8. Verhelpen van schade veroorzaakt door ongedierte, zoals ratten, kakkerlakken enz.

B Defecten door andere oorzaken dan:
1. Normaal huishoudelijk gebruik of
2. Gebruik overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het product.

C Defecten aan het product veroorzaakt door toeval, nalatigheid, verkeerd gebruik, brand, overstroming of overmacht.

D Fisher & Paykel kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade wanneer de voedingsspanning niet overeenstemt met de voor het product voorgeschreven waarde.

E De kosten voor reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel of voor het corrigeren van door onbevoegden uitgevoerde reparaties.

F Reiskosten en andere gemaakte kosten wanneer het product geïnstalleerd staat op een plaats met beperkte of voorbehouden toegang (d.w.z. kosten voor vliegreizen, overtochten met ferry's, afgelegen gebieden).

G Normaal aanbevolen onderhoudswerk zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing van het product.

Als u een installatieprobleem hebt, dient u contact met uw dealer of installateur op te nemen. U bent verantwoordelijk voor de nodige aansluitingen inzake elektriciteit, uitlaat en andere aansluitvoorzieningen.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor gevolg- of toevallige schade (de reparatie- of vervangingskosten van andere beschadigde eigendom als het product defect is of welke door u opgelopen kosten dan ook als het product defect is).

Service

Hoe komt u aan service?

Alvorens naar de telefoon te grijpen voor service of hulp:
Ga na wat u zelf kunt doen. Raadpleeg uw gebruiksaanwijzing en controleer of...

- Uw apparaat correct is geïnstalleerd
- U vertrouwd bent met de normale bediening ervan
- U de checklist voor het oplossen van problemen hebt gelezen

Als u na het controleren van deze punten nog hulp nodig hebt, zie dan hieronder:

Europa
www.fisherpaykel.com

Vermeld, wanneer u contact opneemt, uw naam en adres, en geef het modelnummer, serienummer, aankoopdatum en een volledige beschrijving van het probleem.
Deze gegevens zijn nodig om efficiënt op uw verzoek om bijstand te kunnen ingaan.

Commercieel gebruik

Als u het product gebruikt in een commerciële omgeving (ieder gebruik ander dan in een eengezinswoning) willen wij, zonder berekening van kosten voor alleen de onderdelen, alle defecte onderdelen repareren of vervangen waarvan het serienummer op het product voorkomt. Onze aansprakelijkheid voor deze reparaties verstrijkt ÉÉN JAAR na de oorspronkelijke aankoopdatum.

Wij kunnen het onderdeel van het product naar eigen keuze vervangen, ofwel kunnen wij u de aankoopprijs van het product integraal terugbetalen (exclusief installatie- of andere kosten). Alle service in het kader van deze Fabrieksgarantie dient te worden verstrekt door Fisher & Paykel of diens Erkend Servicecentrum tijdens de normale openingsuren.

Geen andere garanties

Deze Fabrieksgarantie is de complete en exclusieve overeenkomst tussen u en ons betreffende eventuele defecten aan het Product. Niemand van onze werknemers (noch onze Erkende Servicecentra) is gemachtigd om iets aan deze Fabrieksgarantie toe te voegen of te wijzigen.

Sommaire

Consignes importantes de sécurité 172

Installation – quatre règles à respecter 174

Déplacer ou remiser votre réfrigérateur 177

Réfrigérateurs Ice & Water – Merci de consulter le Guide d'utilisation complémentaire Ice & Water 178

Active Smart® : mode d'emploi 178

Active Smart® : caractéristiques particulières 180

Active Smart® : entretien 182

Précautions de nettoyage 183

Ranger les aliments dans votre réfrigérateur 187

Ranger les aliments dans votre congélateur 189

Liste de contrôle de résolution des problèmes 191

Garantie du fabricant 193

Assistance clientèle 194

Important : le présent Guide d'utilisation concerne tous les réfrigérateurs ou congélateurs. Il contient tous les renseignements d'ordre général nécessaires pour utiliser votre réfrigérateur ou congélateur.

Un Guide d'utilisation est fourni avec le réfrigérateur Ice & Water. Ce livret contient des informations supplémentaires spécifiques à propos des fonctions Ice & Water du réfrigérateur.

Veuillez tenir compte du fait que, dans ce Guide de l'utilisateur, le mot "réfrigérateur" se réfère aussi bien aux produits associant réfrigération et congélation, qu'à ceux consacrés entièrement à la réfrigération ou à la congélation.

Les modèles présentés dans ce guide d'utilisation peuvent ne pas être commercialisés dans tous les pays et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Pour connaître les caractéristiques actuelles d'un modèle et vérifier sa disponibilité dans votre pays, visitez notre site Web - **www.fisherpaykel.com** - ou prenez contact avec le revendeur Fisher & Paykel de votre région.

Consignes importantes de sécurité

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles, lisez les CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE avant d'utiliser ce réfrigérateur.

N'utilisez cet appareil que pour son utilisation prévue, comme elle est décrite dans le présent Guide d'utilisation.

Avertissement

Pour utiliser cet appareil, appliquez toujours les précautions fondamentales de sécurité, notamment les précautions suivantes :

Danger

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou par des personnes handicapées. Les jeunes enfants devront être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Risque de prise au piège des enfants. Avant de vous débarrasser de votre ancien réfrigérateur :
  –Démontez les portes
  –Laissez les clayettes en place de façon à ce que des enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur.

Mise au rebut

- Une prudence extrême doit être consacrée à la mise au rebut de votre ancien réfrigérateur, pour éviter les dangers. Le gaz réfrigérant doit être retiré en toute sécurité et pour la sécurité des jeunes enfants, démontez les portes.
- Votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel pourra vous conseiller sur les méthodes respectueuses de l'environnement de mise au rebut de votre ancien réfrigérateur.

Electricité

- Ce réfrigérateur doit être convenablement installé, en conformité avec les conseils d'installation, avant d'être utilisé.
- Ne débranchez jamais votre réfrigérateur en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Saisissez toujours fermement la fiche et tirez-la droit pour la débrancher de la prise murale.
- Ne branchez pas d'autre appareil sur la même prise électrique que votre réfrigérateur. N'utilisez pas non plus de rallonges ou d'adaptateurs doubles.
- Réparez ou remplacez immédiatement tous les câbles d'alimentation électrique effiloché ou endommagé. N'utilisez pas un cordon présentant des fissures ou une abrasion sur sa longueur, sur la fiche ou à la sortie du réfrigérateur.
  Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il ne devra être remplacé que par votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel parce que cette opération nécessite un outillage spécial.
- Si vous écartez l'appareil du mur, attention de ne pas passer sur le cordon électrique et de ne pas l'endommager.
- Débranchez votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage ou au remplacement de l'ampoule d'éclairage.

Consignes importantes de sécurité

Rangement des aliments et boissons

- Ne rangez jamais de matières volatiles ou inflammables dans votre réfrigérateur ou votre congélateur car elles pourraient exploser.
- Ne congelez jamais des liquides dans des récipients en verre. Le liquide se dilate en gelant, ce qui peut faire exploser le récipient.
- Ne congelez jamais de boissons gazeuses. Elles pourraient exploser.
- Ne consommez pas d'aliments trop froids. Les aliments sortis du congélateur, comme par exemple les glaçons gelés, peuvent être assez froids pour provoquer des dégâts s'ils sont mis en contact avec une peau nue.

Coupure de courant – sécurité des aliments

- Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont complètement décongelé. Suivez les recommandations ci-dessous si vous découvrez que les aliments contenus dans votre congélateur ont décongelé :
  1) Cristaux de glace encore visibles – les aliments peuvent être recongelés mais devront être conservés pendant une période plus courte que celle recommandée.
  2) Décongelés mais réfrigérateur froid – La recongélation n'est en général pas recommandée. Les fruits et certains aliments cuisinés peuvent être recongelés mais doivent être utilisés dès que possible. Viande, poissons, volaille – utilisez-les immédiatement ou faites-les cuire puis recongeler. Légumes – jetez-les car ils deviennent rapidement mous et humides.
  3) Décongelés à plus de 4 °C. La viande rouge peut-être cuite immédiatement et recongelée mais elle doit être utilisée dès que possible. Jetez tous les autres aliments congelés.
- Ne recongelez par les aliments congelés qui ont complètement décongelé. Consommer ces aliments peut s'avérer dangereux.

Nettoyage

- Bon nombre de produits de nettoyage disponibles dans le commerce contiennent des solvants qui risquent d'attaquer les composants plastiques de votre réfrigérateur et de les faire fissurer. Veuillez consulter le chapitre Précautions de nettoyage de ce livret pour en savoir plus.

CONSERVER CES CONSIGNES

Installation – quatre règles à respecter

Pour l'installation, veuillez suivre ces étapes pour garantir le bon fonctionnement de votre réfrigérateur.

1. Alimentation électrique

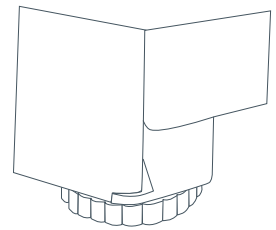
- L'appareil doit être installé de façon à ce que la prise soit accessible.
- Pour garantir que l'appareil ne sera pas accidentellement éteint, branchez-le sur sa propre prise d'alimentation. Ne branchez aucun autre appareil sur cette prise et n'utilisez pas de rallonges ni de multiprises, car le poids combiné de deux cordons peut faire sortir la multiprise de la prise murale.
- Pour les besoins en électricité, consulter les informations données sur la plaque signalétique située à l'avant sur le côté droit au pied du réfrigérateur lorsque la porte est ouverte.
- Il est essentiel que l'appareil soit convenablement raccordé à la terre.

2. Mise en place

- Votre réfrigérateur ne devra pas être exposé directement aux rayons du soleil ni placé à proximité d'un appareil dégageant de la chaleur tel qu'une table de cuisson, un four ou un lave-vaisselle.

3. Stabilité

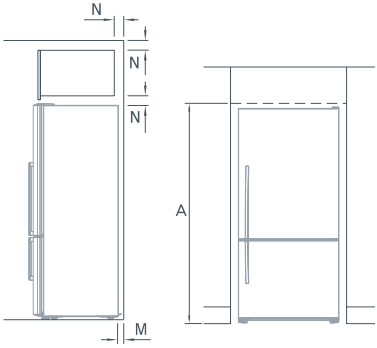
- Il est important que les quatre angles de la base du réfrigérateur soient solidement appuyés sur le sol pour éliminer tout mouvement du caisson.
- Installer l'appareil sur un sol souple, irrégulier ou de faux niveau peut entraîner la rotation du caisson et une mauvaise étanchéité des portes. Si les portes ne ferment pas convenablement, de l'air chaud va entrer dans les zones de rangement des aliments, entraînant une augmentation de la température, la détérioration et la perte des aliments.
- Avant de mettre votre réfrigérateur dans sa position définitive, veillez à rétracter complètement les pieds avant réglables en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire vers la droite du caisson.
- Mettez votre réfrigérateur en position. Tournez les pieds avant réglables dans le sens des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire vers la gauche, pour les abaisser. Soulevez l'avant de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit stable et jusqu'à que les portes ouvertes se referment par elles-mêmes.
- Le pied de réglage de hauteur avant côté charnière devra reprendre la majeure partie du poids du caisson, et ce dernier devra être stable, c'est-à-dire qu'il ne devra pas basculer ni bouger.



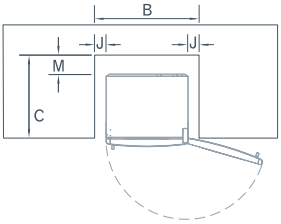
Installation – quatre règles à respecter

4. Ventilation et installation

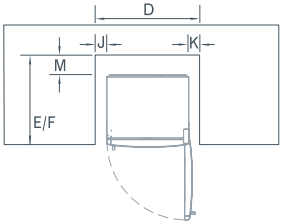
- Pour assurer à votre réfrigérateur ou à votre congélateur vertical une ventilation adéquate, consultez ci-dessous les cotes recommandées pour le meuble.
- L'appareil est destiné à être placé contre un mur avec un écartement libre ne dépassant pas 75 mm.
- Si vous encastrez votre réfrigérateur, suivez les conseils d'installation fournis avec les kits d'encastrement.



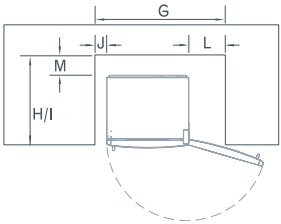
Meuble aligné sur le châssis du réfrigérateur
– ouverture complète de la porte



Meuble aligné sur la porte du réfrigérateur
– ouverture à 90° de la porte



Meuble aligné sur la porte du réfrigérateur
– ouverture complète de la porte



Cotes du meuble (mm) (y compris les écartements minimaux)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A hauteur intérieure	1745	1745	1745
Meuble aligné sur le châssis du réfrigérateur – ouverture complète de la porte			
B largeur intérieure	675	720	830
C profondeur intérieure	620	620	620
Meuble aligné sur la porte du réfrigérateur – ouverture à 90° de la porte			
D largeur intérieure	680	725	835
E profondeur intérieure, meuble aligné sur la porte galbée	675	675	675
F profondeur intérieure, meuble aligné sur la porte plane	690	690	690
Alignement sur la porte du réfrigérateur – ouverture complète de la porte			
G largeur intérieure	795	840	950
H profondeur intérieure, meuble aligné sur la porte galbée	675	675	675
I profondeur intérieure, meuble aligné sur la porte plane	690	690	690
Ecartements minimaux			
J écartement latéral	20	20	20
K écartement latéral – côté des charnières, meuble aligné sur la porte – ouverture à 90°	25	25	25
L écartement latéral – côté des charnières, meuble aligné sur la porte – ouverture complète	140	140	140
M écartement à l'arrière (y compris le bac de l'évaporateur)	30	30	30
N aération	50	50	50

Installation – quatre règles à respecter

Avant de placer des aliments dans les compartiments aliments frais ou congélateur :

- Retirez tout l'emballage. Veillez à retirer toutes les agrafes de transport du réfrigérateur. Ce sont de petites butées de caoutchouc situées à l'arrière des clayettes.
- Laissez le réfrigérateur fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour permettre à chacun des compartiments de se refroidir à la température appropriée.
- Nettoyer l'intérieur du réfrigérateur avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide pour éliminer la poussière de fabrication et de transport.
- Le réfrigérateur peut dégager une certaine odeur lors de sa première mise en service, mais elle disparaîtra une fois le réfrigérateur et le congélateur suffisamment refroidis.

Rendement énergétique

- Ne couvrez pas vos appareils de matériaux empêchant l'air de circuler autour des côtés du caisson.
- Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
- Prévoyez de bons écartements devant les conduites d'aération dans le caisson pour une répartition maximale de l'air froid.

Déplacer ou remiser votre réfrigérateur

Si votre réfrigérateur a été éteint pour une quelconque raison, attendez 10 minutes avant de le rallumer. Ceci va permettre l'égalisation des pressions du système de réfrigération avant le redémarrage.

Déplacer votre réfrigérateur

- Eteignez le réfrigérateur et débranchez-le de la prise électrique. Retirez tous les aliments.
- Tournez les pieds réglables le plus loin possible sur la droite (voir page 174).
- Sortez le réfrigérateur de sa position. Rangez le cordon d'alimentation et maintenez les portes fermées avec du ruban adhésif. Maintenez les clayettes en place avec du ruban adhésif. Si le caisson doit être incliné ou couché, allongez-le prudemment sur son côté (côté droit, vu de face).
- Remise en place et installation. Si le réfrigérateur est resté couché pendant une certaine période, laissez-le au repos à la verticale pendant au moins 10 minutes avant de l'allumer.

Remiser votre réfrigérateur

- Pour remiser votre appareil nettoyé, laissez les portes ouvertes. Ceci permet à l'air de circuler et empêche l'accumulation de bactéries et de moisissures.
- Avant de l'utiliser de nouveau, nettoyez-le bien en utilisant un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de soude (ajouter une cuillère à café de bicarbonate de soude pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.

Congés

- Nous vous conseillons de laisser votre réfrigérateur en service lorsque vous êtes en vacances.

Active Smart® - mode d'emploi

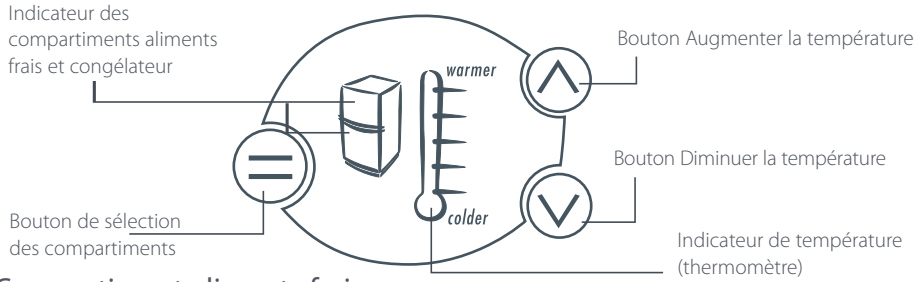
Modèles:	**635 mm de large**	**E402B, E411T, E415H**
	680 mm de large	**E440T, E442B, E413T**
	790 mm de large	**E521T, E522B**

Pour en savoir plus sur le fonctionnement du panneau de commande Ice & Water, consulter le Guide d'utilisation qui s'y rapporte.

Régulation de la température

- Lors de la première mise en service de votre réfrigérateur, le puissant système de refroidissement va automatiquement refroidir les compartiments du réfrigérateur et du congélateur à leur température de consigne. Ceci prendra entre 2 et 3 heures selon la température et l'humidité de l'environnement.
- Les températures des deux compartiments sont régulées de façon précise et indépendante et ne changent pas avec la température ou l'humidité de l'environnement, été comme hiver.
- Si vous souhaitez modifier la température du compartiment aliments frais ou du congélateur, ceci s'opère facilement à l'aide du panneau de commandes situé au fond du compartiment aliments frais.

Panneau de commandes Pour ajuster les températures



Compartiment aliments frais

- Le voyant du compartiment aliments frais s'allume sur le schéma du réfrigérateur. L'indicateur de température représenté par un thermomètre indique le réglage de température de ce compartiment sous la forme d'une série de voyants.
- La température peut être modifiée en appuyant sur les boutons Augmenter la température ou Diminuer la température. Appuyer une fois sur l'un ou l'autre de ces boutons va produire un éclairage plus faible indiquant un petit changement de température.
- Appuyer deux fois sur l'un ou l'autre de ces boutons donne un éclairage plus lumineux et indique un changement plus important de la température. Un moindre éclairage du thermomètre signifie une température plus froide pour le compartiment sélectionné.

Compartiment congélateur

- Pour ajuster la température du congélateur, appuyez sur le bouton de sélection des compartiments jusqu'à ce que le voyant clignote sur l'indicateur du compartiment congélateur.
- La température du congélateur peut être modifiée en appuyant sur les boutons augmenter ou diminuer la température.
- Appuyer une fois sur l'un ou l'autre de ces boutons va produire un éclairage plus faible indiquant un petit changement de température. Appuyer deux fois sur l'un ou l'autre de ces boutons donne un éclairage plus lumineux et indique un changement plus important de la température. Note : Appuyer successivement sur le bouton de sélection des compartiments va permettre de passer d'un compartiment à l'autre ; le retour au compartiment aliments frais sera accompagné d'un bip plus long.
- Si l'on rouvre la porte, le panneau de commandes revient automatiquement au réglage du compartiment aliments frais.

Mode Shabbat

- Pour activer le mode Shabbat, appuyez sur le bouton de sélection des compartiments du panneau de commande de température pendant 10 secondes.

Lorsque l'appareil est en mode Shabbat:

- L'éclairage ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte.
- L'alarme de la porte de fonctionne pas.
- L'afficheur ne s'illumine pas.
- L'ouverture de la porte n'affecte pas le compresseur ou les ventilateurs.

- Si l'alimentation électrique du réfrigérateur est coupée pendant que l'appareil fonctionne sous ce mode, celui-ci repartira en mode Shabbat lorsque l'alimentation électrique sera rétablie.
- Le mode shabbat se désactivera automatiquement 80 heures après avoir été activé.
- Pour le désactiver avant les 80 heures, appuyez sur le bouton de sélection de compartiment du panneau de commandes de température pendant 10 secondes.

Bruit normal du réfrigérateur

Les réfrigérateurs *Active Smart*®, avec leur excellent classement énergétique et leurs performances de refroidissement, peuvent produire des sons quelque peu différents de votre ancien réfrigérateur.

Bruits normaux de fonctionnement :

- Bruit de circulation d'air du ventilateur. Les réfrigérateurs *Active Smart*® sont équipés de ventilateurs dont la vitesse change à la demande. Durant les périodes de refroidissement, par exemple après de fréquentes ouvertures de la porte, les ventilateurs font circuler de l'air froid dans les compartiments réfrigérateur et congélateur, ce qui produit un certain bruit de circulation d'air. Ceci est tout à fait normal.
- Bruit de craquements ou d'éclatements semblables à la glace sortant de l'évaporateur. Cela se produit lorsque la fonction de dégivrage est en service.
- Bruit d'écoulement d'eau. Il s'agit du réfrigérant liquide qui peut ressembler à bruit d'ébullition ou de gargouillement dans le circuit.
- Bruit de sifflement audible après la fermeture de la porte du congélateur. Ceci est dû à la différence de pression entre l'air chaud qui est entré dans le caisson et qui a soudainement refroidi, et la pression de l'air extérieur.
- Vous pourrez entendre d'autres sons curieux pour les raisons suivantes :
  – Caisson de faux niveau
  – Sol irrégulier ou non porteur
  – Bouteilles ou pots vibrant sur les clayettes

Active Smart® - caractéristiques particulières

Bacs à fruits et légumes et couvercle de régulation d'humidité

Les bacs à fruits et légumes présentent un couvercle unique qui assure trois fonctions :

- Le couvercle humidité ferme les bacs de manière étanche et fournit un microclimat humide pour prolonger les durées de conservation des fruits et légumes.
- Le couvercle humidité empêche la condensation qui se forme à forte humidité de ruisseler sur les fruits et légumes. Cette capacité à retenir une humidité élevée dans le bac à fruits et légumes peut produire de petites quantités d'eau au fond de ces bacs. Cette eau peut être épongée en cas de besoin.

Bacs à fruits et légumes et coulisses de régulation d'humidité

- Chaque bac à fruits et légumes dispose d'une commande d'adaptation de l'humidité qui peut être réglée sur fruits ou légumes en fonction de ce qui est rangé dans les bacs.
- Si possible, essayez de ranger séparément les fruits et les légumes. Ceci facilitera l'allongement de leur durée de conservation.
- Si le bac contient un mélange de fruits et légumes, réglez la commande en position centrale.
- S'il y a trop d'eau dans les bacs, la commande pourra être positionnée sur le réglage qui représente moins de gouttes.
- N'oubliez pas qu'une petite quantité d'eau dans les bacs est utile pour la conservation des fruits et légumes.

CONVIENT AUX :

Salade et Légumes verts	Fruits et légumes mélangés	Fruits avec écorce ou zeste
■ Laitue		■ Oranges
■ Epinards		■ Citrons
■ Broccoli		■ Citrons verts
■ Chou		
■ Carottes		

Bacs à glaçons et couvercle

- Pour vider les glaçons dans le couvercle, maintenez le bac est le couvercle ensemble et retournez-les pour déloger les glaçons.
- Les glaçons se conservent mieux dans un récipient fermé ou un sachet en plastique car ils absorbent facilement les odeurs et le goût des autres aliments.

Désodorisant

- Le réfrigérateur est équipé d'un désodorisant pour éliminer les odeurs désagréables. Il se trouve derrière le couvercle du conduit du compartiment aliments frais et sera efficace pendant toute la durée de vie de votre réfrigérateur.

Alarmes des portes

- Si la porte du compartiment aliments frais est laissée ouverte, l'alarme va sonner après 90 secondes, et si la porte du congélateur reste ouverte, l'alarme retentit après 60 secondes.
- Aussi longtemps que l'une ou l'autre porte reste ouverte, les bips suivants vont retentir toutes les 30 secondes pendant 5 minutes.
- Une alarme continue va retentir si la porte a été laissée ouverte pendant 5 minutes ou plus et la lumière va s'éteindre. L'alarma cessera de sonner à la fermeture de la porte.

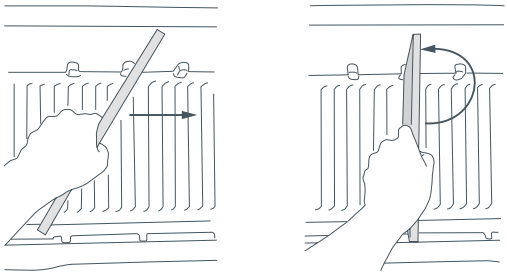
Active Smart® - caractéristiques particulières

Alarmes de panne

- Si le contrôleur électronique détecte un dysfonctionnement duquel il ne parvient pas à sortir, une alarme retentit.
- Lorsque la porte du compartiment aliments frais est ouverte, un code de panne (agencement spécifique des voyants) va clignoter en rouge et vert sur le panneau de commandes pour vous signaler la panne. L'alarme sonore va cesser si l'on appuie sur un bouton mais les voyants vont continuer de clignoter. Si une telle panne survient, appelez immédiatement votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel ; le code de panne aidera la personne du service après-vente à trouver la cause de la défaillance et à y remédier.

Mode d'emploi des séparations (si l'appareil en est équipé)

Pour installer une séparation, insérez-la dans le bac en diagonale, redressez l'angle et glissez-la en position. Pour régler la séparation, sortez entièrement le bac, soulevez partiellement la séparation, faites-la glisser latéralement et puis remettez-la en place.



Modèle tiroir roulant E415H

- Le tiroir roulant convient au rangement des fruits et légumes ainsi qu'aux grandes bouteilles et aux boissons.
- Un évent / déflecteur est situé à l'avant du tiroir.
- La température à l'intérieur du tiroir peut-être ajustée en ouvrant ou en fermant cet évent.
- L'ouverture complète de l'évent laisse entrer davantage d'air froid dans le tiroir. La température habituelle de fonctionnement de ce compartiment est de 3 à 9 °C.
- La position évent fermé est idéale pour le rangement des tomates, fruits tropicaux, concombres, poivrons, etc., car ces aliments ne se conservent pas aussi bien à des températures plus froides.
- La position évent ouvert convient pour la plupart des légumes et des fruits. Les fruits et légumes entiers dotés d'une peau protectrice (par exemple pommes et poires) peuvent être rangés sans emballage.
- Pour prolonger la durée de conservation des autres fruits et légumes, placez les dans des sachets en plastique fermés de manière non étanche. Ceci réduira la perte d'humidité et empêchera l'accumulation excessive d'humidité.

Casier à bouteilles (s'il est installé)

- Le casier à bouteilles peut être utilisé pour ranger toute une variété de bouteilles et peut être positionné n'importe où à la place d'une clayette. Pour le changer de position, soulevez l'arrière du casier et tirez-le vers l'avant. Il vaut mieux ranger les bouteilles avec le bouchon tourné vers l'avant du réfrigérateur.

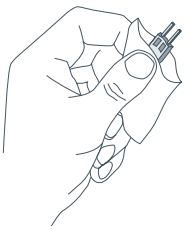
Active Smart® - entretien

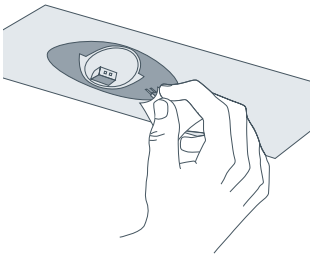
Remplacement de l'éclairage intérieur (ampoule halogène)

Mettez le réfrigérateur hors tension avant de remplacer l'ampoule. L'ampoule est positionnée au sommet du caisson à l'avant.

- Retirez le couvercle optique à l'aide d'un petit tournevis. Insérez le tournevis dans l'axe à l'avant du couvercle optique et faites doucement levier. Retirez l'ancienne ampoule.
- Ne touchez pas à l'ampoule neuve avec les mains. Gardez-la dans le sachet en plastique tout en la glissant en position.
- Retirez le sachet en plastique lorsque l'ampoule est en position.
- Remettez en place le couvercle optique.
- Mettez le réfrigérateur sous tension. L'ampoule devrait maintenant s'allumer.

Note :
l'ampoule halogène de rechange ne doit pas dépasser 12 Volts/10 Watts. Des ampoules sont disponibles auprès du service clientèle de Fisher & Paykel.





Votre réfrigérateur a été conçu pour fonctionner pendant de nombreuses années sans avoir besoin de visites d'entretien. Cependant, si votre réfrigérateur présente un dysfonctionnement, faites-le vérifier dès que possible par votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel. Toutes les réparations électriques doivent être effectuées par un technicien de service après-vente convenablement formé ou par un électricien qualifié.

Précautions de nettoyage – intérieur/extérieur

Intérieur

- Il est important de garder l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur propre pour mieux empêcher que les aliments soient contaminés durant leur période de conservation.
- La quantité et les types d'aliments conservés détermine la fréquence à laquelle le nettoyage devra être effectué (dans l'idéal une fois toutes les 1 à 2 semaines) à l'intérieur du réfrigérateur.
- Retirez les clayettes du caisson et de la porte. Lavez les clayettes et les bacs de rangement à l'eau chaude et au détergent, rincez-les à l'eau propre et séchez-les avants de les remettre en place.
- Éponger les surfaces intérieures à l'eau chaude et au détergent ou au bicarbonate de soude dissous dans de l'eau chaude (ajouter une cuillère à café de bicarbonate de soude pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.
- Pour faciliter l'élimination des "vieilles odeurs acres" du réfrigérateur, ajouter quelques gouttes d'essence de vanille ou de vinaigre dans l'eau avant de nettoyer.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec de l'eau chaude et du détergent. Utilisez une brosse à dents pour le joint d'étanchéité magnétique de la porte.
- N'utilisez pas de chiffon ou de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ni de produits nettoyants ou solvants très parfumés à forte odeur sur une quelconque partie du réfrigérateur ou du congélateur.

Extérieur

Porte extérieure en acier inoxydable

- Pour nettoyer la surface extérieure de la porte de votre réfrigérateur, il est important de n'utiliser que du détergent lave-vaisselle liquide dissous dans de l'eau chaude.
- Essuyez la porte avec un chiffon propre non peluchant.
- L'emploi de produits nettoyants ou solvants abrasifs ou pour inox endommagera la surface de la porte.

Autres surfaces extérieures

- Nettoyez toutes les autres surfaces extérieures à l'eau chaude et au détergent.
- Si nécessaire, nettoyez le joint d'étanchéité magnétique de la porte avec une vieille brosse à dents, de l'eau chaude et du détergent.

Précautions de nettoyage – caractéristiques particulières

Intérieur

Clayettes en verre

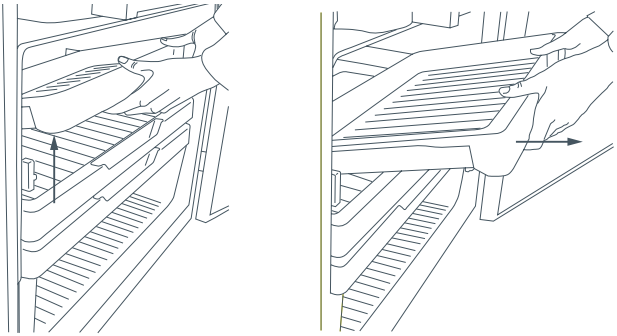
- Nettoyez-les à l'eau chaude et au détergent ou à l'aide d'un produit nettoyant pour vitrages. Pour nettoyer les clayettes sans les retirer du caisson, n'utilisez que de l'eau chaude et du détergent, car le nettoyant pour vitrages pourrait endommager les composants plastiques de votre réfrigérateur.

Casier à bouteilles (s'il est installé)

- Nettoyez à l'eau chaude et au détergent. L'utilisation de produits nettoyants abrasifs ou de solvants peut provoquer des dégâts.

Pour démonter les bacs mobiles et fixes

- Pour un démontage facile, enlevez d'abord les aliments des bacs fixes et mobiles.
- Tenez le centre de la poignée avant du bac fixe ou mobile.
- Soulevez verticalement le bac fixe ou mobile pour le débloquer des glissières et tirez vers vous pour le retirer.
- Repoussez les glissières dans le réfrigérateur.



Pour remettre en place les bacs fixes et mobiles:

- Glissières rentrées dans le réfrigérateur, placez le bac fixe ou mobile sur les glissières. Repoussez doucement le bac fixe ou mobile jusqu'à ce que vous le sentiez s'encastrer de nouveau sur les glissières.

Important : Assurez-vous que les bacs fixes ou mobiles sont fermement bloqués sur les glissières avant de les utiliser.

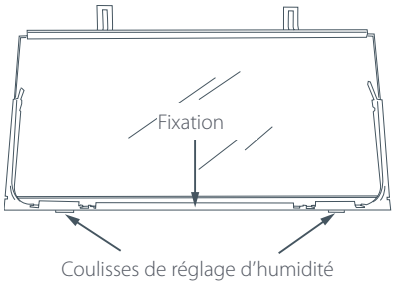
Remarque importante

Les glissières des bacs fixes ou mobiles sont pré-lubrifiées et il ne sera pas nécessaire de les lubrifier à nouveau pendant leur durée de vie. N'essayez pas de nettoyer la graisse des glissières, car ceci affecterait leur capacité à fonctionner. Ne plongez pas les glissières dans l'eau.

Précautions de nettoyage – caractéristiques particulières

Système de régulation d'humidité

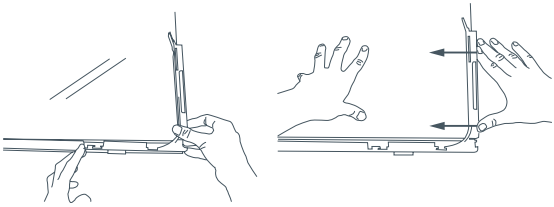
Remarque importante : Lorsque vous nettoyez la clayette située au-dessus des bacs à légumes, nous vous recommandons de démonter le système de régulation d'humidité de la clayette



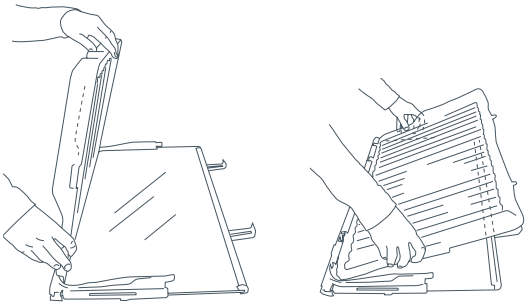
Au cas où le couvercle en plastique et les coulisses de régulation d'humidité seraient séparés de la clayette en verre, veuillez suivre ces instructions pour les remonter.

1 Retournez la clayette

2 Pour fixer les coulisses de réglage d'humidité sur les angles à l'avant des clayettes, installez les agrafes inférieures dans la fente à l'avant de la clayette. Ensuite, faites-les glisser latéralement vers la clayette jusqu'à ce que le bras se fixe sur le verre.

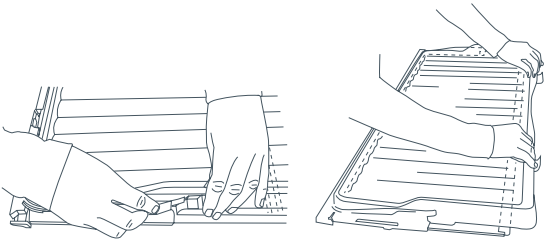


3 Pour fixer le couvercle de régulation de l'humidité – texte tourné face à vous, alignez le couvercle avec l'avant de la clayette. Maintenez le couvercle en position verticale et fixez l'extrémité avant sur la cale de la clayette. Assurez-vous que le couvercle s'encastre dans la cale ainsi que sous les coulisses de régulation d'humidité.



4 Sur les côtés de la clayette, réglez les languettes des coulisses de régulation d'humidité de telle façon que le couvercle en plastique se trouve entre la clayette et les pattes.

5 Si les agrafes sont présentes à l'arrière de la clayette, fixez le couvercle avec les agrafes arrière. Assurez-vous que le couvercle est parfaitement fixé à l'avant comme à l'arrière de la clayette.

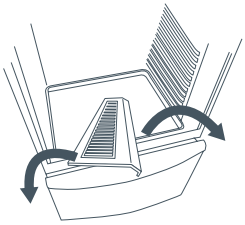


Précautions de nettoyage – caractéristiques particulières

Bac à fruits et légumes roulant – E415H

- Pour le nettoyage, tirez le compartiment vers l'extérieur jusqu'à la butée, soulevez puis continuez de le faire coulisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit complètement sorti.
- Appuyez l'avant du compartiment sur le sol puis retirez le casier, la grille séparatrice et le bac. Lavez à l'eau chaude et au détergent.
- Rincez, séchez et remettez en place.

Clayette inférieure sur les modèles équipés d'un bac à fruits et légumes roulant – E415H



- Retirez le déflecteur avant après avoir soulevé son bord intérieur. La trappe du compartiment du réfrigérateur étant ouverte, faites coulisser la clayette vers l'avant et retirez-la. Nettoyez à l'eau chaude et au détergent.
- Rincez, séchez et remettez en place dans la deuxième gorge en partant du rail des glissières latérales.

Remarque importante : bon nombre de produits de nettoyage du commerce contiennent des solvants qui peuvent attaquer les composants plastiques de votre congélateur et les faire fissurer. Il est important de n'utiliser que de l'eau chaude avec une petite quantité de détergent lave-vaisselle liquide sur les composants en plastique à l'intérieur et à l'extérieur de votre congélateur. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage antibactérien sur l'intérieur ou sur l'extérieur du caisson de car ils peuvent entraîner la corrosion des pièces métalliques et fissurer les composants plastiques

Ranger les aliments dans votre réfrigérateur

Ranger les aliments frais et périssables dans votre réfrigérateur permet de prolonger leur durée de conservation. Les basses températures ralentissent les principales causes de détérioration des aliments, c'est-à-dire le développement des bactéries, moisissures et levures, ainsi que les réactions physico-chimiques.

Soin des aliments frais

La qualité des aliments avant leur entrée dans le réfrigérateur est cruciale pour une conservation réussie. Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Sélectionner des aliments très frais et de bonne qualité.
- N'achetez que la quantité que vous utiliserez dans le délai de conservation recommandé. Si vous en achetez davantage, prévoyez de congeler.
- Veillez à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant de les ranger. Ceci empêchera la déshydratation des aliments, la détérioration de leur couleur ou la perte de leur goût et permettra d'en conserver la fraîcheur. Ceci évitera également le transfert des odeurs. Les fruits et légumes n'ont pas besoin d'être emballés s'ils sont rangés dans les bacs à légumes du réfrigérateur.
- Veillez à emballer ou couvrir les aliments à forte odeur et à les ranger loin des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être contaminés par des odeurs fortes.
- Réfrigérez les aliments frais et périssables dès que possible après l'achat. S'ils restent à température ambiante, quelle qu'en soit la durée, la vitesse de détérioration sera accélérée.
- Évitez de placer les aliments directement devant les bouches d'aération, car ils pourraient geler. L'air froid doit pouvoir circuler pour maintenir une bonne conservation des aliments. N'ouvrez pas inutilement la porte du réfrigérateur.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les placer dans le réfrigérateur. Ceci devra se faire rapidement. Pour favoriser le refroidissement de ces aliments, placez le récipient dans un bol de glace et d'eau ; renouvelez la glace suivant les besoins. (Notez aussi que les récipients chauds peuvent endommager les clayettes et la paroi du réfrigérateur).
- Ranger les aliments crus et cuits dans des récipients ou emballages séparés pour empêcher la contamination croisée.

De plus :

- Gardez le réfrigérateur propre. Essuyez fréquemment les parois intérieures et les clayettes (consulter Précautions de nettoyage) et ne placez que des récipients propres dans le réfrigérateur.
- Gardez un contrôle étroit sur la qualité des aliments dans votre réfrigérateur. Jetez tout aliment présentant des signes de détérioration. Accordez une attention particulière à la viande, aux poissons et aux volailles, car ces aliments sont hautement périssables. Utilisez les aliments dans les délais de conservation recommandés.

Produits laitiers et œufs

- Une date limite d'utilisation conseillée, "à utiliser de préférence avant le", est imprimée sur la plupart des produits laitiers préconditionnés. Rangez dans le réfrigérateur est utilisez-les dans le délai recommandé.
- Le beurre peut-être souillé par les aliments à forte odeur et il vaut donc mieux le ranger dans un récipient fermé.
- Les oeufs devront être rangés dans le réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats, en particulier pour la cuisson, retirez les oeufs du réfrigérateur deux heures avant de les utiliser.

FR

Ranger les aliments dans votre réfrigérateur

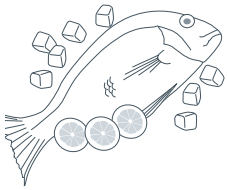
Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et couvrez d'un papier ciré, d'un film plastique ou d'une feuille d'aluminium non tendus.
- Rangez la viande cuite et crue sur des assiettes séparées. Ceci empêchera les jus perdus par la viande crue de contaminer le produit cuit.
- Les charcuteries devront être utilisées dans le délai de conservation recommandé.

Volailles

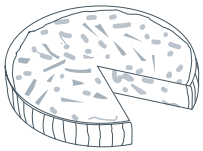
- Les volailles entières fraîches devront être rincées à l'intérieur comme à l'extérieur à l'eau courante froide. Séchez et placez sur une assiette. Couvrez d'un film plastique ou d'une feuille d'aluminium non tendus.
- Les morceaux de volailles devront également être rangés de cette manière. Les volailles entières ne devront jamais être farcies longtemps avant la cuisson : ceci risquerait d'entraîner un empoisonnement alimentaire.
- Refroidissez et réfrigérez rapidement la volaille cuite. Retirez la farce de la volaille et conservez-la séparément.

Poissons et fruits de mer



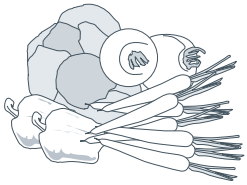
- Les poissons entiers et les filets devront être utilisés le jour de l'achat. Avant d'en avoir besoin, réfrigérez-les sur une assiette couverte de film plastique, de papier ciré ou de feuille d'aluminium non tendus.
- En cas de conservation jusqu'au lendemain ou pour plus longtemps, prenez un soin particulier à sélectionner du poisson très frais. Le poisson entier devra être rincé à l'eau froide pour éliminer les écailles détachées et la saleté, puis essuyé à l'aide de serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sachet plastique étanche.
- Conservez les coquillages au froid en toutes circonstances. Utilisez-les en 1 à 2 jours.

Aliments précuits et restes



- Ces aliments devront être rangés dans des récipients couverts adaptés de façon à ne pas sécher.
- Gardez-les uniquement pendant 1 à 2 jours.
- Réchauffer les restes une seule fois et jusqu'à échappement des premières vapeurs uniquement.

Bacs à fruits et légumes



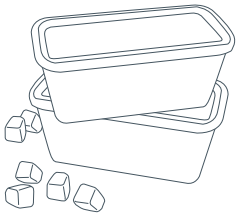
- Bien que la plupart des variétés de fruits et légumes se conservent mieux à basse température, prenez soin de ne pas ranger les fruits et légumes suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes.
  ▪ Citrons ▪ Melons ▪ Aubergines ▪ Ananas ▪ Papayes
  ▪ Courgettes ▪ Fruits de la passion ▪ Concombres ▪ Poivrons ▪ Tomates
- Des changements indésirables interviendront à basse température, tels que le ramollissement de la chair, le brunissement ou la détérioration accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (à moins qu'ils soient mûrs), les bananes, les mangues ou les pepinos. Si possible, rangez les fruits et légumes séparément, c'est-à-dire les fruits dans un bac et les légumes dans l'autre.

Ranger les aliments dans votre congélateur

Utiliser des températures de -18 °C ou des températures plus basses pour ranger les aliments permet de les conserver pendant de plus longues périodes qu'avec les températures de réfrigération. Ceci est dû au fait que le développement des bactéries, moisissures et levures est stoppé, et que les réactions physico-chimiques sont nettement limitées à très basse température.

Soin des aliments congelés

Pour obtenir les meilleurs résultats :



- Choisissez uniquement des aliments de haute qualité qui se congèlent bien.
- Conservez-les à -18 °C ou à des températures inférieures. Prenez soin de maintenir cette basse température de rangement : par exemple, essayez d'éviter d'ouvrir inutilement la porte du congélateur. Si votre crème glacée est molle, votre congélateur fonctionne à température trop élevée.
- Laissez de l'espace au-dessus des récipients, pots en verre où sachets plastiques contenant des liquides ou des aliments semi-solides. Ces aliments se dilatent en gelant. Un espace libre de 20 à 50 mm est habituellement recommandé. Fermez de façon étanche. Dans l'idéal, chassez tout l'air de l'emballage une fois l'aliment congelé.
- Les emballages ou récipients contenant des aliments solides devront être fermés de manière étanche et le vide d'air devra être fait avant congélation.
- Congelez immédiatement et le plus rapidement possible. Congelez uniquement de petites quantités d'aliments à chaque fois. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons de ne congeler que 1 kg d'aliments par 25 l de capacité du congélateur. (Soit environ 3 kg dans les petits congélateurs et 4 kg dans les plus grands). Pour une congélation plus rapide, nous recommandons de placer les aliments frais en haut du congélateur près du diffuseur d'air.
- N'empilez par d'aliments congelés autour du couvercle du ventilateur. Ceci pourrait empêcher une circulation adéquate de l'air.
- Décongelez les aliments de préférence dans un réfrigérateur ou en utilisant un four à micro-ondes ou un four multifonctions.
- Gardez une rotation constante des aliments. Utilisez d'abord les aliments les plus anciens. Ne dépassez pas les délais de conservation recommandés.
- Utilisez des emballages de congélation de bonne qualité pour maintenir la qualité des aliments.
- Si les aliments ne sont couverts que d'un film plastique, placez-les à l'intérieur d'un sachet plastique de congélation.

Durée de conservation recommandée au congélateur

Ces durées ne devront pas être dépassées.

	Mois		
		1	Bacon, ragoûts, lait
		2	Pain, crème glacée, saucisse, tarte – (viande et fruits), coquillages préparés, poissons gras
		3	Poissons non gras, coquillages, pizzas, scones et muffins
		4	Jambon, gâteaux, biscuits, côtelettes de boeuf et d'agneau, morceaux de volailles
		6	Beurre, légumes (blanchis), oeufs entiers et jaunes d'oeuf, écrevisses cuites, viande hachée (crue), porc (cru)
		12	Fruits (sec ou en sirop), blancs d'oeuf, boeuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits

Ranger les aliments dans votre congélateur

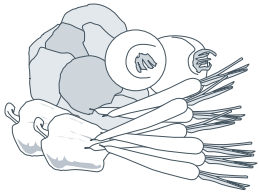
Viande, volailles et gibier

- N'essayez pas de congeler plus de 1 kg de viande par 25 l de capacité du congélateur. La viande doit être congelée rapidement pour conserver sa texture.
- Ne farcissez pas la volaille avant de la congeler.
- La viande rouge peut être cuite à l'état congelé, partiellement ou entièrement décongelé. Pensez à prévoir un temps de cuisson supplémentaire pour les aliments congelés.
- Laissez toujours la volaille décongeler complètement avant de la cuire.

Poissons

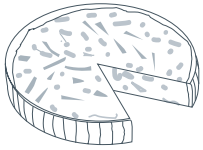
- Il vaut mieux utiliser les poissons congelés en vente dans le commerce. Cependant, si vous voulez congeler du poisson à la maison, veillez à ce que le poisson soit très frais et de grande qualité.
- Nettoyez, écaillez et laissez de préférence entier. Tout le poisson devra être emballé dans deux couches d'emballage car selon le type de poisson, les odeurs et les saveurs peuvent facilement se transmettre d'un aliment à l'autre. Fermez de façon parfaitement étanche.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites cuire le poisson congelé ou partiellement décongelé.

Légumes



- La plupart des légumes se congèlent bien, bien que les 'salades' perdent leur croquant. D'autres légumes, par exemple le céleri, les oignons et les tomates, ne devront être utilisés que dans des plats cuisinés car ils ramollissent à la congélation.
- Ne congelez que des légumes de grande qualité, mûrs et prêts à consommer.
- Triez et jetez ceux qui sont endommagés.
- **Il est nécessaire de blanchir la plupart des légumes crus avant de les congeler.**
- Le blanchiment consiste en une courte période de cuisson durant laquelle les enzymes des légumes sont détruites. Si ces enzymes ne sont pas détruites, elles provoquent des changements physico-chimiques indésirables lors de la conservation au congélateur.
- Les légumes peuvent être blanchis dans l'eau bouillante, à la vapeur ou au four à micro-ondes. Si vous utilisez de l'eau bouillante, faites bouillir les légumes pendant 2 à 4 minutes et refroidissez-les rapidement.
- En général, il vaut mieux cuire ses légumes à l'état congelé.

Aliments préparés et cuisinés



- La plupart des aliments cuits peuvent être congelés mais il n'est pas recommandé de congeler les aliments suivants :
- Blanc d'oeuf cuit, crème anglaise, garniture de crème et desserts au lait, plats à la gélatine ou gelées, mayonnaise et assaisonnements de salades similaires, garniture de meringue. Ils ont tendance à se séparer à la décongélation.

Fruits

- Choisissez des fruits de grande qualité, mûrs et prêts à consommer. Sélectionnez de préférence des variétés recommandées pour la congélation.
- Évitez les fruits non mûrs ou trop mûrs.
- La façon dont on conditionne les fruits de dépend de la façon dont ils seront utilisés. Les fruits en sirop sont idéaux pour les desserts, tandis que les fruits conditionnés sans sucre seront de préférence utilisés pour la cuisson. La plupart des fruits peuvent être conservés de 8 à 12 mois.

Liste de contrôle de résolution des problèmes

Si votre appareil présente un problème, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le distributeur de votre Centre d'entretien agréé Fisher & Paykel Appliances ou votre Centre d'assistance clientèle.

Problème	Causes possibles	Que faire ?
L'appareil ne fonctionne pas	Pas d'électricité sur la prise murale	Vérifier que la fiche est correctement branchée et que l'appareil et sous tension Vérifier un autre appareil sur la même prise Vérifier le fusible du circuit
L'éclairage ne fonctionne pas	Ampoule grillée	Changer l'ampoule
	Le réfrigérateur ne fonctionne pas	Voir le chapitre Entretien
L'éclairage et l'afficheur ne fonctionnent pas	Appareil en mode Shabbat	Maintenir le bouton de sélection de compartiment enfoncé pendant 10 secondes
Le moteur fonctionne pendant de longues périodes	Saison chaude Ouvertures fréquentes de la porte Grande quantité d'aliments récemment ajoutés	Limiter l'ouverture de la porte pour permettre à la température de se stabiliser
	Commande de température réglée trop bas	Voir le chapitre Régulation de la température
	Les portes ne ferment pas de manière étanche	Vérifier que le caisson est de niveau et que les joints d'étanchéité sont propres
Compartiments de rangement trop chauds	Réglage de température incorrect	Voir le chapitre Régulation de la température
	Ouvertures fréquentes de la porte Grande quantité d'aliments récemment ajoutés	Limiter l'ouverture de la porte pour permettre à la température de se stabiliser
Les aliments gèlent dans le réfrigérateur	Réglage de température incorrect	Voir le chapitre Régulation de la température
	Aliments placés directement devant les bouches d'aération	Écarter les aliments sensibles au froid de l'axe au fond de la clayette
Bruits inhabituels	Caisson instable ou de faux niveau	Voir le chapitre Installation
	Le congélateur est en dégivrage	
Présence d'eau dans les bacs à légumes	La condensation est formée par l'eau produite par les fruits et légumes	Une petite quantité de condensation est bénéfique pour la conservation des fruits et légumes S'il y a trop d'eau, manger les fruits et légumes sans les serrer dans des sacs en plastique Éponger l'eau à l'aide d'un chiffon Placer le couvercle de régulation d'humidité en position de faible humidité

FR

Liste de contrôle de résolution des problèmes

Problème	Causes possibles	Que faire ?
Les flancs du caisson sont chauds	C'est normal	
Condensation à l'extérieur du réfrigérateur	Ce n'est pas inhabituel durant les périodes d'humidité élevée	Essuyer
Condensation à l'intérieur du compartiment aliments frais	Ouvertures fréquentes ou prolongées de la porte	Limiter les ouvertures de la porte
	Fuite du joint d'étanchéité de la porte	Vérifier que le joint d'étanchéité se positionne à plat et assure une fermeture étanche
	Ce n'est pas inhabituel durant les périodes d'humidité élevée	Essuyer
Accumulation de glace à l'intérieur du compartiment congélateur	La porte du congélateur ne ferme pas de manière étanche	Déplacer les articles contenus dans le congélateur de façon à ce que la porte puisse fermer de manière étanche Vérifier et nettoyer le joint d'étanchéité de la porte
Goût ou odeur dans les glaçons	Transfert d'odeurs ou de goût d'aliments à forte odeur	Emballer ou couvrir les aliments à forte odeur
Poignées de portes mal alignées	Au fil du temps et de l'utilisation, un mouvement peut intervenir	Voir Installation : quatre règles à respecter pour l'alignement – conseils de stabilité
Le bac ne coulisse pas de manière régulière	Emballage coincé	Assurez-vous qu'aucun aliment ou emballage n'est coincé derrière le bac
	Les glissières ne s'allongent pas complètement	En maintenant les côtés du bac, allongez à fond les glissières en tirant fermement – ceci remettra les glissières en ordre de fonctionnement

Garantie du fabricant

Vous bénéficiez automatiquement d'une garantie du fabricant de 2 ans à l'achat de cet appareil. Elle couvre les pièces et la main d'œuvre pour l'entretien dans le pays d'achat.

Le fabricant s'engage à:

Effectuer la réparation, sans frais pour le propriétaire en ce qui concerne les matériaux ou la main d'œuvre, de n'importe quelle partie de l'appareil dont le numéro de série figure sur le produit, et qui s'avère défectueux au cours des DEUX ANS suivant la date de l'achat.

Cette garantie ne couvre pas :

A Les demandes de service ne concernant pas un défaut du produit. Les coûts d'une demande de service seront facturés si le problème s'avère ne pas être un défaut du produit. Par exemple :
1. Rectifier l'installation défaillante du produit.
2. Vous donner des conseils d'utilisation du produit.
3. Remplacer les fusibles du circuit, réarmer les disjoncteurs, rectifier les circuits où la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
4. Corriger les pannes provoquées par l'utilisateur.
5. Modifier l'installation du produit.
6. Modifications non autorisées du produit.
7. Bruits ou vibrations considérés comme normaux, par exemple les bruits de vidange, les bruits de régénération ou les bips d'avertissement de l'utilisateur.
8. Réparer les dégâts provoqués par les animaux nuisibles, par exemple les rats, les blattes, etc.

B Défauts provoqués par des facteurs autres que :
1. L'utilisation domestique normale ou
2. L'utilisation en conformité avec le guide d'utilisation du produit.

C Les défauts du produit dus à un accident, une négligence, des abus, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.

D Fisher & Paykel ne saurait être tenu responsable de tensions d'alimentation supérieures ou inférieures aux caractéristiques du produit.

E Le coût des réparations effectuées par des réparateurs non agréés ou le coût de rectification de ces réparations non autorisées.

F Les frais de déplacement et les frais associés engagés lorsque le produit est installé dans un endroit d'accès limité ou restreint (c'est-à-dire vols aériens, frais de ferry, zones géographiques isolées).

G L'entretien normal tel qu'il est préconisé dans le guide d'utilisation du produit

Si vous rencontrez des problèmes d'installation, contactez votre revendeur ou votre installateur. Il est de votre responsabilité de fournir des installations adaptées de raccordement électrique, d'évacuation et autres.

Nous ne sommes pas responsables des dommages consécutifs ou indirects (coût de réparation ou de remplacement des autres biens endommagés si le produit est défectueux ou les dépenses que vous avez engagées du fait que l'appareil était défectueux).

Assistance clientèle

Comment obtenir un service après-vente ?

Avant de demander une intervention ou une assistance :
Vérifiez les choses que vous pouvez faire vous-mêmes. Consultez votre Guide d'utilisation et vérifiez :

- Que votre appareil est correctement installé
- Que vous êtes familiarisés avec son fonctionnement normal
- Que vous avez lu la liste de contrôle de résolution des problèmes

Si après avoir vérifié ces points, vous avez encore besoin d'assistance, veuillez consulter les informations suivantes :

Europe
www.fisherpaykel.com

Si vous téléphonez ou que vous écrivez, veuillez fournir : vos nom et adresse, le numéro de modèle, le numéro de série, la date d'achat et une description complète du problème. Ces informations sont nécessaires pour mieux répondre à votre demande d'assistance.

Usage commercial

Si vous utilisez le produit dans une configuration commerciale (tout usage autre que l'utilisation domestique familiale), nous acceptons de réparer ou remplacer, sans frais de pièces uniquement pour vous, toute pièce défectueuse, le numéro de série figurant sur le produit. Notre responsabilité pour ces réparations expire UN AN à compter de la date de l'achat d'origine.

A notre choix, nous pourrons remplacer la pièce ou le produit, ou bien nous pourrons vous fournir le remboursement intégral du prix d'achat du produit (hors installation ou autres frais). Tout le service après-vente dans le cadre de cette garantie du fabricant sera assuré par Fisher & Paykel ou son agent d'entretien agréé durant les heures ouvrables normales.

Aucune autre garantie

Cette garantie du fabricant est l'accord complet et exclusif entre vous et nous concernant les défauts du produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents d'entretien agréés) n'est autorisé à apporter d'ajouts ou de modifications à cette garantie du fabricant.

Sommario

Informazioni importanti sulla sicurezza	196
Montaggio – quattro requisiti essenziali	198
Spostamento o magazzinaggio del vostro frigorifero	201
Frigoriferi Ice & Water (acqua e ghiaccio) – Si prega di consultare la guida dell'utente supplementare Ice & Water	202
Istruzioni per l'uso di *Active Smart®*	202
Funzioni speciali di Active Smart®	204
Manutenzione di Active Smart®	206
Pulizia del frigorifero	207
Conservazione degli alimenti nel frigorifero	211
Conservazione degli alimenti nel freezer	213
Elenco di controllo per la risoluzione dei problemi	215
Garanzia del Produttore	217
Assistenza clienti	218

Importante: Questa guida dell'utente deve essere usata per tutti i frigoriferi e freezer. Questo contiene tutte le informazioni generali richieste per l'uso del vostro frigorifero/ freezer.

Una guida dell'utente viene fornita insieme al frigorifero Ice & Water. Questo libretto contiene informazioni specifiche aggiuntive riguardo le funzioni acqua e ghiaccio del frigorifero.

È possibile che i modelli mostrati in questa guida per l'utente non siano disponibili su tutti i mercati e siano soggetti a modifiche in qualsiasi momento. Per i dettagli correnti relativi ai modelli e specifiche disponibili nel vostro paese, visitare il sito web **www.fisherpaykel.com** o rivolgersi al proprio rivenditore Fisher & Paykel locale.

Informazioni importanti sulla sicurezza

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone, leggere la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Usare questo apparecchio solamente per gli usi previsti e specificati nel Manuale dell'utente.

Attenzione

Quando si usa questo apparecchio, osservare sempre elementari precauzioni di sicurezza tra cui:

Pericolo

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di bambini o persone inferme senza un'adeguata supervisione. I bambini devono essere sempre sorvegliati quando si trovano in prossimità dell'apparecchio per evitare che compiano operazioni pericolose per la loro sicurezza.
- Rischio di intrappolamento per i bambini. Prima di smaltire il vecchio frigorifero:
  –Rimuovere gli sportelli
  –Lasciare i ripiani montati nella loro posizione per evitare che i bambini possano arrampicarsi facilmente all'interno.

Smaltimento

- Nello smaltimento del vecchio apparecchio usare la massima cautela per evitare possibili rischi. Rimuovere in modo sicuro il gas refrigerante. Per la sicurezza dei vostri bambini rimuovere gli sportelli.
- Il vostro centro assistenza autorizzato Fisher & Paykel Appliances sarà in grado di indicarvi metodi appropriati per lo smaltimento del vostro vecchio elettrodomestico rispettando le normative sulla tutela ambientale.

Componenti elettrici

- Prima di azionare l'apparecchio, eseguire correttamente l'installazione seguendo le istruzioni per l'installazione riportate in questo manuale.
- Non tirare mai il cavo elettrico per staccare la spina del frigorifero dalla presa di corrente.
- Afferrare saldamente la spina ed estrarla con movimento lineare dalla presa di corrente.
- Non collegare altri elettrodomestici alla stessa presa di corrente del vostro frigorifero e non utilizzare prolunghe o adattatori a più ingressi.
- Riparare o sostituire immediatamente tutti i cavi elettrici che si presentino sfrangiati o danneggiati in altro modo. Non utilizzare cavi che presentino segni di sfilacciamento o di abrasione lungo il cavo stesso o in corrispondenza di una delle due estremità.
  Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il Centro assistenza autorizzato Fisher & Paykel Appliances più vicino per la sostituzione. L'intervento richiede infatti l'uso di attrezzi speciali.
- Quando si sposta l'apparecchio dalla parete, fare attenzione a non calpestare o danneggiare il cavo elettrico.
- Prima di pulire il frigorifero o sostituire la lampadina, staccare la spina dalla presa di alimentazione.

Informazioni importanti sulla sicurezza

Conservazione di alimenti e bevande

- Non conservare nell'elettrodomestico materiali volatili infiammabili poiché potrebbero esplodere.
- Non congelare liquidi in contenitori di vetro. I liquidi si espandono durante il congelamento e possono causare l'esplosione dei contenitori di vetro.
- Non congelare bevande carbonate come acqua di seltz o soda. Potrebbero esplodere.
- Non consumare alimenti congelati. Gli alimenti rimossi dallo scomparto freezer, come ad es. i cubetti di ghiaccio, possono provocare lesioni se messi a contatto con la pelle nuda.

Guasti al sistema di alimentazione – Sicurezza degli alimenti

- Non ricongelare cibi già congelati e scongelati completamente. Se si rileva che gli alimenti conservati nel freezer sono scongelati, seguire le raccomandazioni specificate qui di seguito:
  1) Cristalli di ghiaccio ancora visibili – Gli alimenti possono essere ricongelati, ma per un periodo di tempo inferiore a quello raccomandato.
  2) Alimenti scongelati ma frigorifero freddo – In generale, si sconsiglia di ricongelare.
  Frutta e cibi già cotti possono essere ricongelati, ma è consigliabile consumarli il prima possibile.
  Carne, pesce, pollame – Consumare immediatamente o cuocere prima di ricongelare.
  Verdura – Eliminare, poiché tende generalmente a diventare flaccida e inzuppata.
  3) Alimenti scongelati ma con temperatura superiore a 4 °C. Le carni rosse possono essere cucinate immediatamente e ricongelate, ma si consiglia di consumarle il prima possibile.
  Eliminare tutti gli altri alimenti congelati.
- Non ricongelare cibi già congelati e scongelati completamente. Potrebbe essere rischioso consumare tali alimenti.

Pulizia

- Molti dei prodotti detergenti disponibili in commercio contengono solventi che corrodono i componenti in plastica del frigorifero e del freezer causando incrinature e rotture. Consultare la sezione dedicata alla pulizia del frigorifero di questo manuale per maggiori informazioni.

CONSERVARE IL MANUALE DELLE ISTRUZIONI IN LUOGO SICURO

Montaggio – Quattro requisiti essenziali

Seguire la procedura di montaggio illustrata qui di seguito per assicurarsi che l'apparecchio funzioni correttamente.

1. Alimentazione

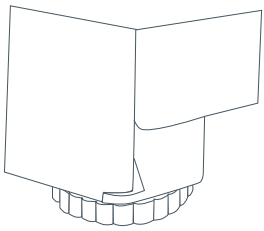
- Installare l'apparecchio in modo tale da non ostruire l'accesso alla spina di alimentazione.
- Per evitare che l'apparecchio venga disconnesso accidentalmente, collegare il frigorifero o il freezer a una presa di alimentazione appositamente dedicata. Non collegare altri apparecchi alla stessa presa di corrente e non usare prolunghe o adattatori a due ingressi, poiché il peso combinato dei due cavi di alimentazione potrebbe staccare l'adattatore dalla presa di corrente a muro.
- Per le specifiche di alimentazione, consultare i dati riportati sulla targhetta situata nella parte anteriore del frigorifero, in basso a destra quando lo sportello è aperto.
- È essenziale che l'apparecchio venga collegato a terra correttamente.

2. Scelta del luogo di installazione

- Non installare il vostro frigorifero o freezer in un luogo a diretto contatto con l'irradiazione solare o in prossimità di altri elettrodomestici che generano calore, come piani di cottura o lavastoviglie.

3. Stabilità

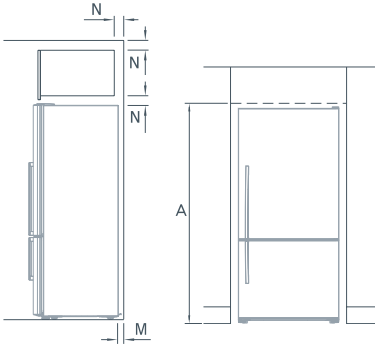
- È importante che i quattro angoli della base del frigorifero o del freezer siano poggiati stabilmente sul pavimento per evitare possibili movimenti del mobile.
- Se l'apparecchio viene posizionato su un pavimento morbido, irregolare o dissestato, il mobile potrebbe oscillare e la chiusura degli sportelli potrebbe risultare imperfetta. Se gli sportelli non si chiudono correttamente, l'aria calda potrebbe entrare negli scomparti di conservazione degli alimenti causando un aumento della temperatura e rendendo quindi inutilizzabili gli alimenti.
- Prima di posizionare il frigorifero o il freezer nel luogo di installazione prescelto, assicurarsi che i piedini regolabili anteriori siano ritratti interamente girandoli in senso antiorario, ossia verso sinistra prendendo come riferimento il mobile.
- Posizionare il frigorifero. Girare in senso orario i piedini regolabili, vale a dire a sinistra, per abbassare i piedini regolabili anteriori. Alzare il lato anteriore dell'elettrodomestico fino a quando non sia stabile e gli sportelli, quando aperti, si muovono autonomamente verso la posizione chiusa.
- Il piedino di livellamento anteriore sul lato della cerniera deve sostenere la maggior parte del peso della struttura rendendo stabile il mobile e impedendo che esso possa oscillare in senso longitudinale o orizzontale.



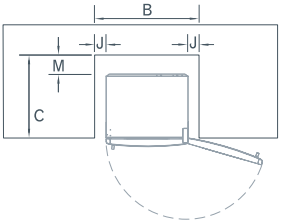
Montaggio – Quattro requisiti essenziali

4. Ventilazione e installazione

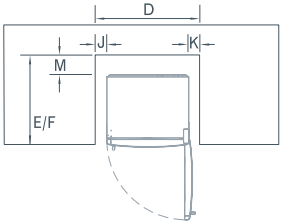
- Al fine di garantire una ventilazione adeguata al frigorifero o freezer verticale, vedere sotto le dimensioni consigliate per gli armadietti.
- L'apparecchio è progettato per essere posizionato a ridosso di una parete a una distanza non superiore a 75 mm.
- Se si sta montando uno o più componenti addizionali del frigorifero, seguire le istruzioni per il montaggio fornite con il kit di integrazione.



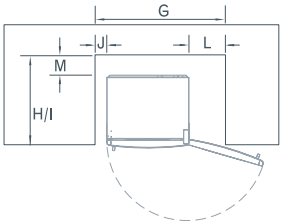
A filo con il telaio del frigorifero – rotazione completa dello sportello



A filo con lo sportello del frigorifero – rotazione a 90° dello sportello



A filo con lo sportello del frigorifero – rotazione completa dello sportello



Dimensione degli armadietti (mm) (inclusi gli spazi minimi)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A altezza interna.	1745	1745	1745
A filo con il telaio del frigorifero – rotazione completa dello sportello			
B larghezza interna	675	720	830
C profondità interna	620	620	620
A filo con lo sportello del frigorifero – rotazione 90° dello sportello			
D larghezza interna	680	725	835
E profondità interna a filo con lo sportello curvo	675	675	675
F profondità interna a filo con lo sportello piano	690	690	690
A filo con lo sportello del frigorifero – rotazione completa dello sportello			
G larghezza interna	795	840	950
H profondità interna a filo con lo sportello curvo	675	675	675
I profondità interna a filo con lo sportello piano	690	690	690
Spazi minimi			
J spazio laterale	20	20	20
K spazio laterale - lato cerniera a filo con lo sportello – rotazione 90°	25	25	25
L spazio laterale - lato cerniera a filo con lo sportello – rotazione completa	140	140	140
M spazio posteriore (incl. vassoio evaporatore)	30	30	30
N sfiato	50	50	50

Montaggio – Quattro requisiti essenziali

Prima di collocare alimenti nello scomparto dei cibi freschi o nel freezer

- Rimuovere completamente l'imballaggio e i componenti di trasporto. Assicurarsi che tutti i fermagli per il trasporto vengano rimossi dal frigorifero. I fermagli sono piccoli bloccaggi di gomma situati dietro ai ripiani.
- Lasciare acceso il frigorifero e il freezer a vuoto per 2–3 ore per lasciare che ciascun scomparto raggiunga la temperatura adeguata.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con una soluzione di acqua calda e liquido detergente per rimuovere la polvere e le impurità lasciate dalla manutenzione e dal trasporto.
- È possibile che nei primi giorni di utilizzo l'apparecchio presenti un odore inconsueto. È una condizione normale che scomparirà non appena il frigorifero e il freezer si saranno raffreddati sufficientemente.

Risparmio di energia

- Non coprire l'apparecchio con materiali che impediscano all'aria di circolare liberamente attorno al mobile.
- Non lasciare aperto lo sportello più del necessario.
- Lasciare uno spazio libero sufficiente davanti ai condotti dell'aria all'interno del mobile per consentire una distribuzione ottimale dell'aria fredda.

Spostamento o magazzinaggio del vostro frigorifero

Se per qualsiasi ragione è necessario spegnere l'elettrodomestico, attendere 10 minuti prima di riaccenderlo. Ciò permetterà all'impianto di raffreddamento di stabilizzare la pressione prima del riavvio.

Spostamento del frigorifero

- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di alimentazione. Rimuovere tutti gli alimenti.
- Girare verso destra i piedini regolabili fino all'arresto (cfr. pagina 198).
- Spostare con cautela il frigorifero dalla propria posizione. Staccare il cavo elettrico e applicare del nastro adesivo sugli sportelli per impedire che possano aprirsi. Bloccare i ripiani applicando del nastro adesivo. Qualora sia necessario porre il mobile in posizione inclinata o distesa, afferrare delicatamente il mobile e distenderlo su un lato (il lato destro nella veduta anteriore).
- Collocare nuovamente il telaio nella posizione normale e procedere con il montaggio. Se l'apparecchio è rimasto disteso su un lato per un certo tempo, lasciarlo in piedi in posizione verticale per almeno 10 minuti prima di riaccenderlo.

Magazzinaggio dell'elettrodomestico

- Pulire l'apparecchio e lasciare aperti gli sportelli prima del magazzinaggio. Ciò permetterà all'aria di circolare prevenendo la formazione di batteri e muffa.
- Prima di rimetterlo in funzione, pulirlo a fondo con una soluzione di acqua calda e bicarbonato di soda (aggiungere 1 cucchiaino da caffè di bicarbonato ogni 500 ml di acqua). Sciacquare con acqua pulita.

Periodi di ferie

- Si raccomandare di lasciare in funzione il frigorifero o il freezer durante i periodi di ferie.

Istruzioni per l'uso di *Active Smart®*

Modelli:

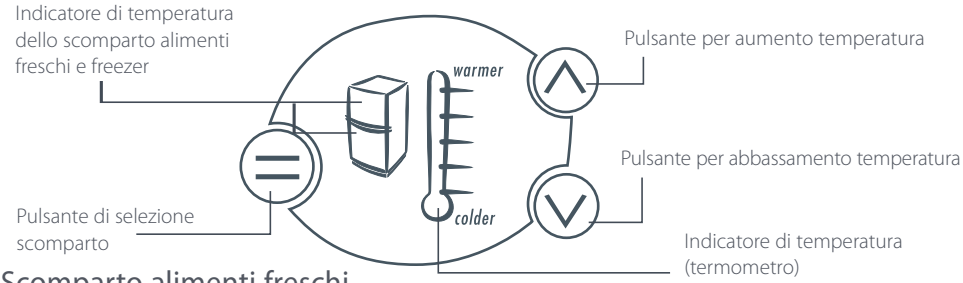
Larghezza 635 mm	**E402B, E411T, E415H**
Larghezza 680 mm	**E440T, E442B, E413T**
Larghezza 790 mm	**E521T, E522B**

Per informazioni riguardo il funzionamento del pannello di controllo del frigorifero Ice & Water, consultare la guida dell'utente Ice & Water.

Controllo temperatura

- Quando il frigorifero viene acceso per la prima volta, l'impianto di raffreddamento raffredderà automaticamente sia lo scomparto frigorifero che lo scomparto freezer alla temperatura impostata. Per raggiungere la temperatura impostata, sono necessarie 2–3 ore, a seconda della temperatura e dell'umidità dell'ambiente.
- La temperatura dei due scomparti viene accuratamente controllata in modo separato e non è influenzata dalla temperatura o dall'umidità dell'ambiente esterno, d'estate come d'inverno.
- Per variare la temperatura dello scomparto alimenti freschi o dello scomparto freezer, è sufficiente usare il pannello di controllo situato nella parte posteriore dello scomparto alimenti freschi.

Pannello di controllo Per regolare le temperature



Scomparto alimenti freschi

- La spia dello scomparto alimenti freschi indicata nel diagramma del frigorifero è accesa durante il funzionamento. L'indicatore di temperatura rappresentato dal termometro mostra la temperatura impostata per questo scomparto attraverso una serie di luci.
- La temperatura può essere variata premendo il pulsante di aumento o di abbassamento della temperatura. Premendo una sola volta uno di questi due pulsanti, apparirà una luce più attenuata indicando un cambiamento di temperatura di lieve entità.
- Premendo due volte uno dei due pulsanti, apparirà una luce di intensità maggiore indicando un cambiamento di temperatura di forte entità. Un numero inferiore di luci sul termometro indica che la temperatura dello scomparto selezionato è più bassa.

Scomparto freezer

- Per regolare la temperatura del freezer, premere il pulsante di selezione dello scomparto finché la spia sull'indicatore dello scomparto freezer non lampeggia.
- Per variare la temperatura del freezer, premere il pulsante di aumento o di abbassamento della temperatura.
- Premendo una sola volta uno di questi due pulsanti, apparirà una luce più attenuata indicando un cambiamento di temperatura di lieve entità. Premendo due volte uno dei due pulsanti, apparirà una luce di intensità maggiore indicando un cambiamento di temperatura di forte entità.
  Nota: Una successiva pressione del pulsante di selezione dello scomparto selezionerà automaticamente l'altro scomparto. Il ritorno allo scomparto alimenti freschi verrà segnalato da un "bip" più lungo.
- Quando viene riaperto lo sportello , il pannello di controllo si reimposta automaticamente sullo scomparto alimenti freschi.

Istruzioni per l'uso di *Active Smart*®

Modalità festività ebraica

- Per attivare la modalità festività ebraica premere il pulsante di selezione dello scomparto sul pannello di controllo della temperatura per 10 secondi.

Quando l'apparecchio è impostato sulla modalità festività ebraica:

- La luce non si accenderà quando lo sportello viene aperto.
- L'allarme sportello non funzionerà.
- Il display non si illuminerà.
- L'apertura dello sportello non influenzerà il compressore o la ventola.

- Se l'alimentazione all'apparecchio verrà interrotta durante questa modalità, il prodotto continuerà a funzionare in modalità festività ebraica anche quando l'alimentazione verrà ripristinata.
- La modalità festività ebraica si disattiva automaticamente 80 ore dopo l'attivazione.
- Per disattivare la modalità prima che siano trascorse 80 ore, premere il pulsante di selezione dello scomparto sul pannello del controllo temperatura per 10 secondi.

Rumori normali del frigorifero

I frigoriferi *Active Smart*®, grazie al loro eccellente livello di risparmio energetico e alle ottime prestazioni di raffreddamento, possono produrre rumori diversi da quelli del vostro vecchio frigorifero.

I normali rumori di funzionamento includono:

- Rumore del flusso dell'aria della ventola. I frigoriferi *Active Smart*® sono dotati di ventole che variano la velocità su richiesta. Durante i periodi di raffreddamento, come ad es. dopo frequenti aperture dello sportello, le ventole fanno circolare l'aria fredda nello scomparto frigorifero e freezer producendo il rumore tipico del flusso dell'aria. Ciò è del tutto normale.
- Scrocchio o schiocco come il rumore del ghiaccio che si stacca dall'evaporatore. Si verifica quando viene attivata la funzione di scongelamento.
- Rumore di acqua corrente. È il rumore del liquido refrigerante nel sistema di raffreddamento, simile a un gorgoglio.
- Un rumore simile a un sibilo dopo la chiusura dello sportello del freezer. Questo rumore è dovuto alla differenza tra la pressione dell'aria calda che entra all'interno della struttura e viene istantaneamente raffreddata e la pressione dell'aria esterna.
- Altri rumori anomali possono essere dovuti a:
  – Mobile non livellato
  – Irregolarità o instabilità del pavimento
  – Urto di bottiglie e barattoli di vetro sui ripiani

Funzioni speciali di *Active Smart*®

Cassetti per frutta e verdura e coperchio con controllo dell'umidità

I cassetti per frutta e verdura sono dotati di un coperchio speciale che svolge due funzioni:

- Il coperchio a controllo dell'umidità serve a chiudere i cassetti creando un microclima umido che prolunga i tempi di conservazione di frutta e verdura.
- Il coperchio a controllo dell'umidità previene la formazione di condensa che si crea in presenza di un'elevata umidità ed evita che essa si depositi su frutta e verdura. La capacità di trattenere un'elevata umidità nel cassetto per frutta e verdura può produrre il deposito di piccole quantità di acqua sul fondo dei cassetti per frutta e verdura. Asciugare il fondo del cassetto ogni qual volta necessario.

Cassetti per frutta e verdura e coperchio per il controllo dell'umidità

- Ognuno dei cassetti per frutta e verdura è dotato di un adattatore per il controllo dell'umidità che può essere regolato per la frutta o per la verdura a seconda di cosa viene immagazzinato nel cassetto.
- Possibilmente tenere frutta e verdura separati tra loro. Questo permetterà di allungare i tempi di conservazione.
- Se nel cassetto sono presenti sia frutta che verdura regolare la posizione del controllo sul centro.
- Se nel cassetto è presente troppa acqua il controllo può essere regolato verso l'impostazione con pochi scatti.
- Ricordiamo che una piccola quantità di acqua nei cassetti consente una migliore conservazione dei vegetali.

	●	●	●
ADATTO A :	Insalate verdi ▪ Lattuga ▪ Spinaci ▪ Broccoli ▪ Cavolo ▪ Carote	Frutta mista & verdure	Frutta con buccia/ scorza ▪ Arance ▪ Limoni ▪ Lime

Vaschette del ghiaccio e cassetta

- Per svuotare i cubetti di ghiaccio nella cassetta, afferrare la vaschetta insieme alla cassetta e torcere per staccare i cubetti.
- Si consiglia di conservare i cubetti di ghiaccio in un contenitore chiuso o in un sacchetto di plastica in quanto assorbono rapidamente odori e sapori di altri cibi.

Assorbiodori

- L'assorbiodori serve a rimuovere odori sgradevoli dal frigorifero. È situato dietro al coperchio del condotto nello scomparto alimenti freschi ed è realizzato per durare per l'intero ciclo di vita del vostro frigorifero.

Segnali acustici degli sportelli

- Se lo sportello dello scomparto alimenti freschi viene lasciato aperto, scatterà un segnale acustico di allarme dopo 90 secondi. Se lo sportello del freezer rimane aperto, l'allarme scatterà nuovamente dopo altri 60 secondi.
- Se uno degli sportelli rimane aperto, i successivi allarmi scatteranno ogni 30 secondi per 5 minuti.
- Se lo sportello viene lasciato aperto per 5 minuti o oltre, viene emesso un allarme continuo e la luce viene spenta. L'allarme cesserà solamente quando lo sportello verrà chiuso.

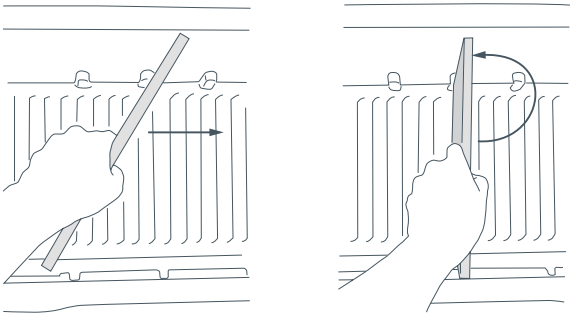
Funzioni speciali di *Active Smart®*

Allarmi di guasto

- Se la centralina di controllo rileva una anomalia che non è in grado di correggere, scatterà un allarme.
- Quando lo sportello dello scomparto alimenti freschi viene aperto, viene segnalato un codice errore tramite una specifica combinazione di luci rosse e verdi lampeggianti sul pannello di controllo per segnalare il guasto. Il segnale acustico di allarme cesserà quando viene premuto un qualsiasi pulsante, ma le luci continueranno a lampeggiare. Quando viene segnatato questo errore, contattare immediatamente il centro assistenza autorizzato Fisher & Paykel Appliances; il codice errore aiuterà i tecnici dell'assistenza a individuare e rimuovere la causa del guasto.

Istruzioni per il divisorio (dove montato)

Per installare il divisorio, inserirlo nel cassetto da un angolo drizzarlo e inserirlo nella posizione. Per regolarlo estrarre il cassetto fino a fine corsa, sollevare parzialmente il divisorio, farlo scivolare lateralmente e reinserirlo nella posizione.



Modello E415H con cassetto estraibile

- Il cassetto estraibile è ideale per conservare frutta e verdura, nonché bottiglie e bevande.
- Nella parte anteriore del cassetto è presente un'apertura/diaframma.
- È possibile regolare la temperatura all'interno del cassetto aprendo o chiudendo questo diaframma.
- Aprendo interamente il diaframma, entrerà più aria fredda nel cassetto. La temperatura di esercizio di questo scomparto è compresa solitamente tra 3 °C e 9 °C.
- La posizione con diaframma chiuso è ideale per la conservazione di pomodori, frutta tropicale, cetrioli, peperoni ecc. in quanto questi alimenti non si conservano bene a temperature più basse.
- La posizione con diaframma aperto è ideale per la conservazione di frutta e verdura. È possibile conservare frutta e verdura non tagliata ancora con la buccia (ad es. mele e pere) senza avvolgerla nella pellicola.
- Per prolungare il tempo di conservazione di altri frutti e verdure, inserire questi ultimi all'interno di sacchetti di plastica. Ciò permette di ridurre la perdita di umidità evitando la formazione di condensa.

Portabottiglie (in alcuni modelli)

- Il portabottiglie può essere usato per conservare vari tipi di bottiglie e può essere posizionato in qualunque punto del frigorifero al posto di un ripiano. Per riposizionarlo, sollevare la parte posteriore e tirare verso l'esterno. Si consiglia di conservare le bottiglie con il collo rivolto verso la parte anteriore del frigorifero.

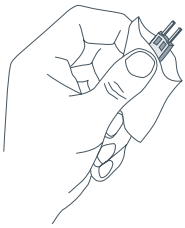
Manutenzione di *Active Smart®*

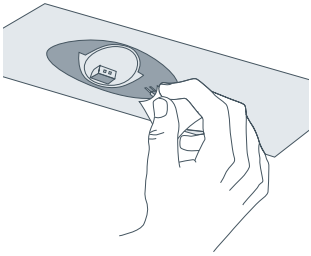
Sostituzione della luce interna (lampadina alogena)

Staccare la spina del frigorifero o del freezer prima di sostituire la lampadina. La lampadina è situata sulla parete superiore del mobile sul davanti del frigorifero.

- Per rimuovere il coperchio, usare un piccolo cacciavite. Inserire il cacciavite nella parte anteriore del coperchio, in posizione centrale, e fare leva delicatamente per aprire. Estrarre la lampadina da sostituire.
- Non toccare la nuova lampadina con le mani. Inseritela nell'alloggiamento lasciandola nell'involucro di plastica.
- Rimuovere l'involucro di plastica una volta posizionata correttamente la lampadina.
- Rimontare il coperchio.
- Inserire attaccare la spina del frigorifero o del freezer. La lampadina dovrebbe accendersi.

Nota:
La nuova lampadina alogena non deve avere una potenza superiore a 12 Volt/10 Watt. Le lampadine sono disponibili presso il Centro assistenza autorizzato Fisher & Paykel Appliances.





Il vostro frigorifero è progettato per funzionare per molti anni senza bisogno di interventi di manutenzione e revisione. Tuttavia, qualora rileviate un guasto o un'anomalia nel funzionamento del vostro frigorifero, contattate immediatamente il vostro centro assistenza autorizzato Fisher & Paykel Appliances di fiducia. Tutti gli interventi di riparazione all'impianto elettrico devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza autorizzato o da un elettricista con adeguata qualifica professionale.

Pulizia del frigorifero – Interno/Esterno

Interno

- È importante mantenere pulito l'interno del frigorifero e del freezer per prevenire possibili contaminazioni degli alimenti durante la conservazione.
- La frequenza della pulizia dipende dalla quantità e dal tipo degli alimenti conservati nel frigorifero (in genere una volta ogni 1–2 settimane).
- Rimuovere i ripiani dal mobile e dallo sportello. Lavare i ripiani e i cassetti con acqua calda e detergente; sciacquare con acqua e asciugare prima di rimontare nel frigorifero.
- Pulire le superfici interne con un panno imbevuto di acqua calda e detergente o bicarbonato di soda disciolto in acqua calda (aggiungere 1 cucchiaino da caffè di bicarbonato ogni 500 ml di acqua). Sciacquare con acqua pulita.
- Per rimuovere il tipico odore di "frigorifero stantio", aggiungere all'acqua alcune gocce di essenza di vaniglia o di aceto prima di pulire.
- Pulire le superfici esterne con acqua calda e detergente. Usare uno spazzolino da denti per pulire la guarnizione in gomma della chiusura dello sportello.
- Non utilizzare panni ruvidi o abrasivi, detersivi, detergenti profumati o dall'odore pregnante o solventi sui componenti del frigorifero o del freezer.

Esterno

Sportello esterno in acciaio inox

- Per la pulizia della superficie esterna dello sportello del vostro frigorifero usare solamente detergente liquido per i piatti disciolto in acqua calda.
- Asciugare lo sportello con un panno pulito non lanuginoso.
- L'uso di spugne abrasive o in lana di acciaio e solventi può danneggiare la superficie dello sportello.

Altre superfici esterne

- Pulire tutte le altre superfici esterne con acqua calda e detergente.
- Se necessario, pulire la guarnizione di gomma dello sportello con uno spazzolino da denti usato, acqua calda e detergente.

Pulizia del frigorifero – Caratteristiche speciali

Interno

Ripiani di vetro

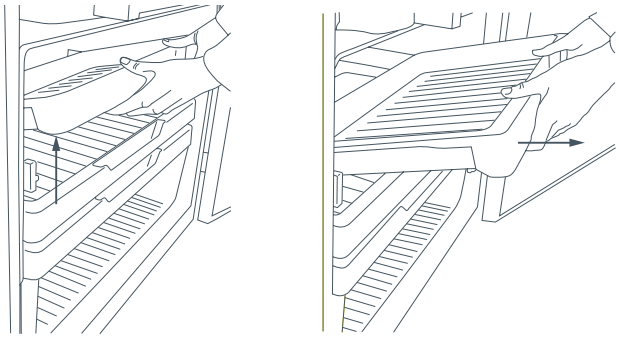
- Pulire con acqua calda e detergente per piatti o un detergente per vetri. Per pulire i ripiani senza rimuoverli dal mobile, usare solamente acqua calda e un detergente per piatti. L'uso di un detergente per vetri può danneggiare i componenti in plastica del frigorifero.

Portabottiglie (in alcuni modelli)

- Lavare con acqua calda e detergente. L'uso di detergenti abrasivi e solventi può danneggiare il portabottiglie.

Per rimuovere i vassoi e cassetti fissati

- Per facilitare la rimozione, svuotare prima gli scomparti dalle cibarie.
- Premere la parte centrale anteriore del vassoio/cassetto.
- Sollevare verticalmente per rimuoverlo dai fissaggi del carrello e tirare verso di se il vassoio/cassetto per rimuoverlo.
- Spingere il carrello indietro nel frigorifero.



Per sostituire i vassoi o i cassetti fissati:

- Con il carrello spinto indietro nel frigorifero, posizionare il vassoio/cassetto al di sopra del carrello. Premere il vassoio/cassetto indietro lentamente finché si sente un clic di fissaggio nel carrello.

Importante: Assicurarsi che i vassoi e i cassetti siano saldamente fissati al carrello prima dell'uso.

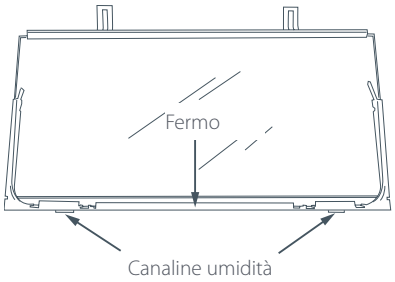
Notazione importante

I carrelli e i cassetti sono pre lubrificati, e non necessiteranno di alcuna lubrificazione ulteriore durante il loro periodo di vita. Non tentare di pulire il grasso dal carrello, questo provocherà un danno a tutto il plasma lubrificante. Non immergere carrelli in acqua.

Pulizia del frigorifero – Caratteristiche speciali

Sistema di regolazione dell'umidità

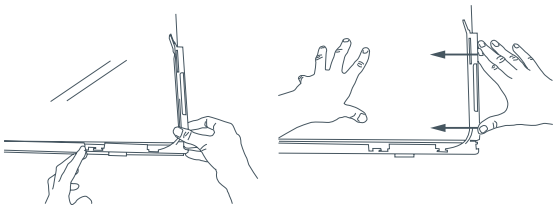
Nota importante: Quando si pulisce il coperchio dei cassetti dei vegetali, raccomandiamo di non smontare il sistema di regolazione dell'umidità dal coperchio.



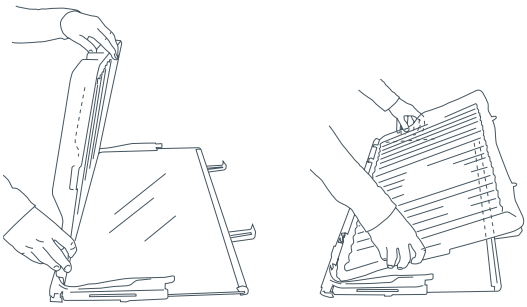
Nel caso in cui le canaline umidità e la bocchetta di plastica si separino dal vetro del vassoio, seguire queste istruzioni per rimontarli.

1 Capovolgere il coperchio

2 Per attaccare le canaline umidità nell'angolo frontale del coperchio, fissare i fermi posteriori nel rivestimento frontale. Poi far scivolare lateralmente verso il coperchio finché l'elemento si fissa al vetro.

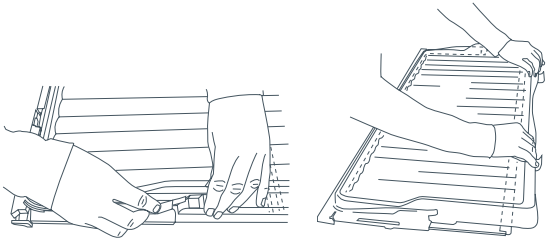


3 Per attaccare la bocchetta per il controllo dell'umidità – con il testo di fronte allineare la bocchetta con il fronte del ripiano. Tenere la bocchetta verticale e inserirla frontalmente nel rivestimento del coperchio. Assicurarsi che sia bocchetta che canaline umidità si inseriscano nel fermo.



4 Ai lati del coperchio, regolare le linguette delle canaline umidità così che la bocchetta sia fra il coperchio e la tabella.

5 Se sul retro del coperchio sono presenti i fermi, fissare la bocchetta con i fermi posteriori. Assicurarsi che la copertura sia completamente fissata sul fronte e sul retro del coperchio.

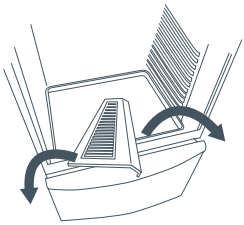


Pulizia del frigorifero – Caratteristiche speciali

Cassetto estraibile per frutta e verdura – E415H

- Per pulire, rimuovere estraendo lo scomparto fino al finecorsa, sollevare, quindi continuare a sfilare verso l'esterno finché lo scomparto non si trova completamente in estensione.
- Appoggiare la parte frontale dello scomparto sul pavimento e, con lo sportello dello scomparto frigorifero aperto, rimuovere la vaschetta, la griglia divisoria e il cassetto. Lavare con acqua calda e detergente.
- Sciacquare, asciugare e rimontare nella posizione originaria.

Ripiano inferiore nei modelli con cassetto estraibile per frutta e verdura – E415H



- Rimuovere il diaframma anteriore dopo aver sollevato l'estremità interna. Tenendo aperto lo sportello dello scomparto frigorifero, sfilare il ripiano tirandolo verso l'esterno e sollevarlo. Pulire con acqua calda e detergente.
- Sciacquare, asciugare e rimontare nella seconda scanalatura in alto partendo dalla guida laterale.

Nota importante: molti dei prodotti detergenti disponibili in commercio contengono solventi che corrodono i componenti in plastica del frigorifero e del freezer causando incrinature e rotture. Usare solamente acqua calda e una piccolo quantità di detergente liquido per piatti per pulire i componenti in plastica interni ed esterni del freezer. Evitare l'uso di prodotti detergenti antibatterici sulle superfici interne ed esterne del mobile, poiché possono provocare l'arrugginimento dei componenti in metallo e rotture nei componenti in plastica.

Conservazione degli alimenti nel frigorifero

La conservazione nel vostro frigorifero vi aiuterà a conservare più a lungo i vostri alimenti freschi deteriorabili. Le basse temperature rallentano la maggior parte dei processi di deterioramento degli alimenti, più precisamente la crescita di batteri, muffe, lieviti, nonché reazioni chimiche e fisiche.

Conservazione di alimenti freschi

Affinché la conservazione in frigorifero sia ottimale, è essenziale che la qualità degli alimenti sia eccellente ancor prima che essi vengano messi nel frigorifero. Per ottenere i migliori risultati:

- Scegliere sempre alimenti freschi e di buona qualità.
- Acquistare solamente la quantità che si desidera utilizzare entro la scadenza indicata o consigliata. Se si acquistano più alimenti di quanti si pensa di consumarne entro tale periodo, congelare gli alimenti nel freezer.
- Assicurarsi che gli alimenti siano avvolti in un involucro o coperti prima della conservazione in frigorifero. Ciò contribuirà a prevenire disidratazioni, alterazioni del colore e perdite di sapore e a mantenere inalterata la freschezza. Inoltre, contribuirà a evitare che gli odori si trasferiscano da un alimento all'altro. Non è necessario avvolgere in un involucro frutta e verdure purché vengano conservati negli appositi cassetti del frigorifero.
- Assicurarsi che gli alimenti di odore forte siano avvolti in una pellicola o coperti e tenuti quanto più possibile lontano da burro, latte, latticini e alimenti cremosi, i quali sono molto sensibili agli odori intensi.
- Gli alimenti freschi deteriorabili devono essere messi in frigorifero quanto prima possibile dopo l'acquisto. Quanto più tempo verranno lasciati a temperatura ambiente, tanto più rapido sarà il loro deterioramento.
- Non collocare gli alimenti direttamente davanti alle bocchette dell'aria, poiché potrebbero congelare. È indispensabile che l'aria fredda possa circolare per assicurare la corretta conservazione degli alimenti. Non aprire lo sportello del frigorifero più del necessario.
- Lasciar raffreddare i cibi caldi prima di collocarli nel frigorifero. Ciò può essere fatto molto rapidamente. Collocare il contenitore del cibo da raffreddare in un recipiente di ghiaccio o di acqua fredda e aggiungere ghiaccio nella misura necessaria. (Tenere presente, inoltre, che i contenitori caldi possono danneggiare ripiani e pareti del frigorifero).
- Conservare cibi crudi e cibi già cotti in recipienti o involucri separati per evitare che un'eventuale contaminazione possa trasmettersi dagli uni agli altri.

Inoltre:

- Mantenere pulito il frigorifero. Pulire frequentemente le pareti interne e i ripiani con un panno (consultare la sezione Pulizia del frigorifero) e inserire solamente contenitori puliti nel frigorifero.
- Controllare periodicamente la qualità degli alimenti nel vostro frigorifero. Eliminare gli alimenti che presentano segni di deterioramento. In particolare, controllare attentamente carne, pesce e pollame, in quanto alimenti altamente deteriorabili. Consumare gli alimenti entro la scadenza consigliata.

Uova e latticini

- La maggior parte dei latticini preconfezionati presentano una data di scadenza stampata sulla confezione. Conservarli nel frigorifero e consumarli entro la data di scadenza consigliata.
- Il burro è molto sensibile agli odori forti. È consigliabile, pertanto, conservarlo in un contenitore separato.
- Le uova devono essere conservate nel frigorifero. Per ottenere risultati ottimali, specialmente per la preparazione di pane, dolci o simili, rimuovere le uova dal frigorifero due ore prima dell'uso.

Conservazione degli alimenti nel frigorifero

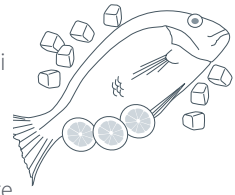
Carni rosse

- Collocare la carne rossa fresca in un piatto e coprirla con carta incerata, con una pellicola di plastica o un foglio di alluminio.
- Conservare la carne cotta e cruda in piatti separati. Se la carne cruda secerne sangue, ciò aiuterà a evitare possibili contaminazioni della carne cotta.
- Consumare carni specialità gastronomiche precotte entro la data di scadenza consigliata.

Pollame

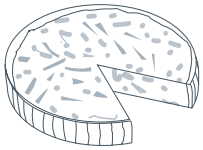
- Prima della conservazione, pulire interamente (dentro e fuori) sciacquando con acqua fredda corrente. Asciugare e collocare in un piatto. Coprire con una pellicola di plastica o un foglio di alluminio.
- Usare questa procedura anche per la conservazione di pollame in tranci. Nel caso di pollame intero, non farcire con ripieni prima del momento della cottura, in quanto ciò aumenta i rischi di contaminazione nel frigorifero.
- Nel caso di pollame già cotto, lasciar raffreddare e mettere in frigorifero il più rapidamente possibile. Rimuovere il ripieno dal pollame e conservarlo separatamente.

Pesce e frutti di mare



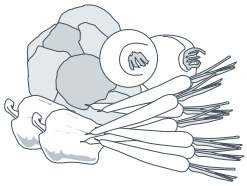
- Pesci interi e filetti di pesce sono da consumarsi preferibilmente il giorno stesso dell'acquisto. Ove necessario, conservare in frigorifero all'interno di un piatto coperto con una pellicola di plastica, carta incerata o un foglio di alluminio.
- Per conservare fino al giorno seguente o oltre, al momento dell'acquisto assicurarsi che il pesce sia molto fresco. Nel caso di pesci interi, sciacquare con acqua fredda per rimuovere squame sparse e impurità, quindi asciugare con un tovagliolo di carta. Collocare pesci interi e filetti in un sacchetto di plastica a chiusura ermetica.
- Conservare sempre molluschi e crostacei in frigorifero. Consumarli nel giro di 1–2 giorni.

Cibi precotti e avanzi



- Conservare in appositi contenitori coperti per evitare che gli alimenti trasudino liquidi e umidità.
- Conservare solamente per 1–2 giorni.
- Riscaldare gli avanzi solamente una volta e spegnere il fuoco non appena raggiungono la temperatura di vapore.

Cassetti per frutta e verdura



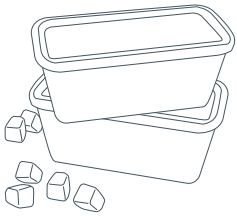
- Sebbene la maggior parte dei tipi di frutta e verdura si conservino bene a temperature basse, si raccomanda di non conservare i seguenti prodotti a temperature inferiori a 7 °C per periodi prolungati.
  ▪ Agrumi ▪ meloni ▪ melanzane ▪ ananas ▪ papaia
  ▪ zucchine ▪ passionfruit ▪ cetrioli ▪ peperoni ▪ pomodori
- A temperature basse possono verificarsi alterazioni indesiderate quali afflosciamento della buccia, annerimento e/o deperimento accelerato.
- Non conservare in frigorifero avocadi (finché non sono maturi), banane e manghi. Se possibile, conservare frutta e verdura separatamente, ossia la frutta in un cassetto e la verdura nell'altro.

Conservazione degli alimenti nel freezer

La conservazione a temperature di -18 °C o inferiori permette di mantenere inalterate le qualità degli alimenti per un periodo di tempo maggiore che con le normali temperature di refrigerazione. Le basse temperature arrestano infatti la crescita di batteri, muffe e lieviti e limitano fortemente le reazioni chimiche e fisiche.

Conservazione in freezer

Per ottenere risultati ottimali:



- Scegliere solamente alimenti di buona qualità per la conservazione in freezer.
- Conservare a -18 °C o a una temperatura inferiore. Mantenere tale temperatura di conservazione quanto più possibile stabile, ad es. evitando di aprire lo sportello del freezer quando non è necessario. Se il gelato si mantiene soffice, la temperatura del freezer è troppo alta.
- Lasciare uno spazio libero nella parte superiore di contenitori, barattoli di vetro o sacchetti di plastica contenenti liquidi o alimenti semi-solidi. Tali alimenti tendono a dilatarsi quando congelano. In genere sono sufficienti 20–50 mm di spazio libero. Chiudere ermeticamente. Se possibile, rimuovere dal sacchetto l'aria rimanente una volta congelato l'alimento.
- Rimuovere l'aria dai sacchetti e dai contenitori di alimenti solidi e chiudere ermeticamente prima di congelare.
- Congelare immediatamente e più rapidamente possibile. Congelare solamente piccole quantità di alimenti per volta. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di congelare solamente 1 kg di alimenti ogni 25 L di capacità del freezer. (Circa 3 kg nei freezer più piccoli e 4 kg nei freezer più grandi). Per un rapido congelamento raccomandiamo di sistemare il cibo fresco sulla parte alta dello scomparto freezer, vicino al ventilatore dell'aria.
- Non impilare alimenti congelati in prossimità del coperchio della ventola. Ciò potrebbe compromettere la corretta circolazione dell'aria.
- Scongelare gli alimenti preferibilmente in un frigorifero, in un forno a microonde o in un forno multifunzione.
- Mantenere possibilmente costante la quantità di alimenti conservati nel freezer. Consumare per primi gli alimenti congelati da più tempo. Non suparare i tempi di conservazione consigliati.
- Per mantenere inalterate le qualità degli alimenti, utilizzare appositi sacchetti per il congelamento.
- Se gli alimenti sono coperti solamente da una pellicola di plastica, collocarli all'interno di una borsa-frigo.

Tempi consigliati per la conservazione nel freezer

Non superare questi tempi.

	Mesi	
	1	Pancetta (bacon), sformati, latte
	2	Pane, gelato, salsicce, torte – (carne e frutta), molluschi e crostacei preparati, pesce grasso
	3	Pesce non grasso, molluschi e crostacei, pizza, focacce e muffin
	4	Prosciutto, dolcetti, biscotti, scaloppine di manzo e agnello, pollame in tranci
	6	Burro, verdure (pelate), uova intere e tuorli, gamberi e aragoste già cotti, carne macinata (cruda), maiale (crudo)
	12	Frutta (secca o sciroppata), albumi, manzo (crudo), pollo intero, agnello (crudo), tartine di frutta

Conservazione degli alimenti nel freezer

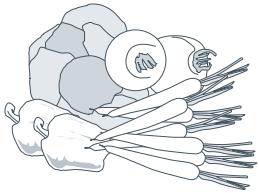
Carne, pollame e cacciagione

- Non congelare più di 1 kg carne ogni 25 L di capacità del freezer. La carne deve essere congelata rapidamente per mantenere inalterata la propria consistenza.
- Non farcire il pollame con ripieni prima del congelamento.
- Le carni rosse possono essere cucinate anche congelate o parzialmente o completamente scongelate. Se si cucinano congelate, ricordarsi di allungare il tempo di cottura.
- Lasciare sempre scongelare completamente il pollame prima di cucinarlo.

Pesce

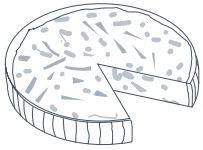
- Per il congelamento, acquistare preferibilmente pesce già congelato in commercio. Se, tuttavia, si desidera congelare il pesce a casa, assicurarsi che il pesce sia molto fresco e di ottima qualità.
- Pulirlo, privarlo di lische e squame e lasciarlo preferibilmente intero. Avvolgere con due strati di pellicola o chiudere in un doppio sacchetto qualunque tipo di pesce. A seconda del tipo, il pesce emana odori pregnanti che possono trasferirsi rapidamente ad altri alimenti circostanti. Chiudere ermeticamente.
- Per ottenere risultati ottimali, cucinare il pesce congelato o parzialmente scongelato.

Verdure



- La maggior parte delle verdure si presta bene al congelamento, tuttavia le insalate perdono la propria freschezza. Altre verdure come sedani, cipolle e pomodori possono essere congelate solo se già cotte, in quanto tendono a diventare flaccide con il congelamento.
- Congelare solamente verdure di buona qualità, mature e pronte per essere consumate.
- Fare una cernita ed eliminare le parti deteriorate.
- **È necessario pelare la maggior parte delle verdure crude prima del congelamento.**
- Per togliere la buccia, cucinare per un breve periodo di tempo eliminando così gli enzimi vegetali. La mancata eliminazione di questi enzimi può provocare alterazioni fisiche e chimiche indesiderate durante la conservazione nel freezer.
- Per togliere la buccia alle verdure, collocare le verdure in acqua bollente, vapore o in un forno a microonde. In acqua bollente lasciar bollire la verdura per 2– 4 minuti, quindi farla raffreddare rapidamente.
- In generale, si consiglia di cucinare direttamente le verdure congelate senza scongelarle.

Cibi preparati e già cotti



- La maggior parte degli alimenti già cotti può essere congelata, tuttavia si sconsiglia di congelare:
- Albumi di uova cotti, budini, farciture di crema e dolci a base di latte, gelatina o composti gelatinosi, maionese, salse e condimenti per insalate, guarnizioni e decorazioni per dolci. Questi alimenti tendono a separarsi al momento dello scongelamento.

Frutta

- Scegliere frutta di buona qualità, matura, pronta per essere consumata. Scegliere preferibilmente tipi di frutta che si adattano bene al congelamento.
- Non congelare frutta acerba o eccessivamente matura.
- Esistono diversi metodi per conservare la frutta a seconda del tipo di uso desiderato. La frutta conservata sotto forma di sciroppo è ideale per i dessert, mentre la frutta conservata senza zucchero è ideale per essere cucinata o utilizzata per dolci. La maggior parte della frutta può essere conservata per 8–12 mesi.

Elenco di controllo per la risoluzione dei problemi

Se rilevate un problema al vostro apparecchio, controllate i punti del seguente elenco prima di contattare il più vicino rivenditore Fisher & Paykel Appliances con centro di assistenza autorizzato o centro di assistenza clienti."

Problema	Possibili cause	Che cosa fare
L'apparecchio non funziona	Manca la corrente sulla presa di alimentazione	Verificare che la spina sia collegata correttamente e che l'alimentazione sia inserita Verificare il funzionamento di un altro apparecchio collegato alla stessa presa Controllare il fusibile generle dell'abitazione
La luce non funziona	La lampadina è bruciata	Sostituire la lampadina
	Il frigorifero non funziona	Cfr. la sezione Manutenzione
La luce e il display non funzionano	Apparecchio in modalità festività ebraica	Tenere premuto per 10 secondi il tasto di selezione dello scomparto
Il motore rimane acceso per lunghi periodi	Temperatura esterna molto alta Frequenti aperture dello sportello È stata inserita da poco una grossa quantità di alimenti	Ridurre al minimo l'apertura dello sportello per consentire alla temperatura di stabilizzarsi
	La temperatura impostata è troppo bassa	Cfr. la sezione Controllo temperatura
	Gli sportelli non si chiudono	Verificare che il mobile sia livellato e che la guarnizione di gomma dello sportello sia pulita
La temperatura di conservazione negli scomparti è troppo alta	La temperatura non è impostata correttamente	Cfr. la sezione Controllo temperatura
	Frequenti aperture dello sportello È stata inserita da poco una grossa quantità di alimenti	Ridurre al minimo l'apertura dello sportello per consentire alla temperatura di stabilizzarsi
Gli alimenti nel frigorifero congelano	La temperatura non è impostata correttamente	Cfr. la sezione Controllo temperatura
	Gli alimenti sono troppo vicini alle bocchette dell'aria	Allontanare gli alimenti più sensibili alle basse temperature dal centro del fondo del ripiano
Rumori anomali	Il mobile non è stabile o livellato	Cfr. la sezione Montaggio
	Il freezer si scongela	
Acqua nei cassetti di frutta e verdura	La condensa si forma a causa dell'acqua rilasciata da frutta e verdura	Una piccola quantità di condensa può essere vantaggiosa per la conservazione di frutta e verdura Se la quantità di acqua è eccessiva, conservare la frutta e la verdura in sacchetti di plastica lasciando uno spazio libero Rimuovere l'acqua con un panno Impostare lo scorrevole dell'umidità a impostazione bassa di umidità

Elenco di controllo per la risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Che cosa fare
Le pareti laterali esterne del mobile sono calde	Ciò è normale	
Condensa all'esterno del frigorifero	Non è infrequente durante i periodi di elevata umidità	Asciugare con un panno
Condensa all'interno dello scomparto alimenti freschi	Frequenti o prolungate aperture dello sportello	Ridurre al minimo l'apertura dello sportello
	Perdite dalla guarnizione di gomma dello sportello	Verificare che la guarnizione di gomma dello sportello sia alloggiata correttamente e chiuda in modo ermetico
	Non è infrequente durante i periodi di elevata umidità	Asciugare con un panno
Formazione di ghiaccio all'interno dello scomparto freezer	Lo sportello del freezer non chiude correttamente	Riposizionare gli alimenti nel freezer in modo che lo sportello chiuda correttamente Controllare la guarnizione dello sportello; se necessario, pulirla
Odore o sapore anomalo nei cubetti di ghiaccio	Emanazione da altri alimenti di odore/sapore pregnante	Avvolgere o coprire gli alimenti di odore/sapore più intenso
Le maniglie dello sportello non sono allineate correttamente	Con il tempo e con l'uso, è possibile che si spostino	Cfr. la sezione Montaggio: quattro requisiti essenziali per l'allineamento – Istruzioni per la stabilità
Vassoi/cassetti non scivolano dentro e fuori regolarmente	Imballaggio incastrato	Controllare che non vi sia del cibo o dell'imballaggio incastrato fra il cassetto/vassoio
	Il carrello non si estende completamente	Tenendo saldamente il vassoio, estrarre il carrello con sicurezza - Questo resetta il carrello.

Garanzia del Produttore

L'utente riceve automaticamente una Garanzia limitata di 2 anni dal produttore che copre i componenti e la manodopera per gli interventi di assistenza nel paese dell'acquirente.

Il fabbricante garantisce che:

la riparazione del materiale e gli interventi di manodopera su qualsiasi parte del Prodotto difettoso, il cui numero di serie è riportato sul Prodotto stesso, senza alcun addebito a carico del proprietario entro DUE ANNI dalla data dell'acquisto.

La presente garanzia non copre:

A Chiamate all'assistenza non connesse a difetti del Prodotto. Il costo della chiamata del tecnico dell'assistenza sarà addebitato laddove il problema non venga ritenuto imputabile a un difetto del Prodotto. Ad esempio:
1. Correzione di un'errata installazione del prodotto.
2. Richieste di informazioni o di istruzioni sull'uso del Prodotto.
3. Sostituzione di fusibili domestici, riavvio di interruttori automatici, interventi agli impianti elettrici o idraulici dell'abitazione, sostituzione di lampadine.
4. Correzione di guasti causati dall'utente.
5. Alterazioni della configurazione del Prodotto.
6. Modifiche non autorizzate al Prodotto.
7. Rumori o vibrazioni considerati normali, ad esempio, rumori dovuti a scarico, rigenerazione o segnali acustici di avviso per l'utente.
8. Correzione di danni causati da eventi calamitosi esterni, ad esempio topi, scarafaggi ecc.

B Difetti causati da fattori diversi da:
1. Normale uso domestico o
2. Uso conforme al Manuale dell'utente del Prodotto.

C Difetti del Prodotto causati da incidenti, negligenza, uso improprio, incendi, inondazioni o cause di forza maggiore.

D Fisher & Paykel non può essere ritenuta responsabile se la tensione di alimentazione fornita è superiore o inferiore alle specifiche del prodotto.

E Il costo di riparazioni eseguite da personale non autorizzato o i costi per la correzione di dette riparazioni non autorizzate.

F Spese di viaggio o spostamento associate ad addebiti che intervengono allorché il Prodotto è installato in un luogo ad accesso limitato o ristretto. (ad es. biglietti aerei, biglietti di treni o navi per raggiungere aree geografiche isolate).

G Normale manutenzione raccomandata nel presente Manuale dell'Utente.

In caso di problemi di installazione, contattare il proprio rivenditore o installatore. L'utente è responsabile dell'idoneità e dell'efficienza degli impianti elettrici, degli impianti di scarico e di tutti gli altri tipi di connessione.

Fisher & Paykel declina ogni responsabilità in merito a danni consequenziali o accidentali (ad es. le spese per la riparazione o la sostituzione di proprietà di terzi danneggiate da difetti del Prodotto o qualsiasi altra spesa dell'utente causata da eventuali difetti del prodotto).

Assistenza clienti

Come ottenere assistenza per il prodotto

Prima di chiamare l'assistenza:
Eseguire tutte le verifiche raccomandate per risolvere il problema da soli. Consultare il Manuale dell'utente e verificare;

- che il vostro apparecchio sia installato correttamente
- di aver preso confidenza con il normale funzionamento
- di aver letto l'elenco di controllo per la risoluzione dei problemi

Se, dopo aver eseguito queste verifiche, ritenete di avere ancora bisogno di assistenza, tenere presente quanto segue:

Europa
www.fisherpaykel.com

Se il contatto avviene telefonicamente o per iscritto, fornire sempre: nome e indirizzo, numero del modello, numero di serie, data di acquisto e una descrizione completa del problema. Queste informazioni sono necessarie per poter rispondere nel modo migliore alla vostra richiesta di assistenza.

Commercial Use

Se si utilizza il Prodotto in ambito commerciale (qualsiasi uso diverso da quello abitativo di un nucleo familiare), Fisher & Paykel si impegna a riparare o sostituire, senza alcun addebito a carico del proprietario, qualunque componente difettoso, il cui numero di serie è riportato sul Prodotto stesso. La responsabilità per dette riparazioni scade dopo UN ANNO a partire dalla data del primo acquisto.

A propria discrezione, Fisher & Paykel può sostituire il componente difettoso del Prodotto oppure rimborsare interamente il prezzo di acquisto del Prodotto (non sono inclusi i costi di installazione o altri addebiti). Tutti gli interventi di assistenza coperti dalla presente Garanzia del Produttore dovranno essere eseguiti da Fisher & Paykel o da suoi rappresentanti di assistenza autorizzati durante il normale orario lavorativo.

Non sono previste altre garanzie

La presente Garanzia del Produttore è il contratto completo ed esclusivo tra il proprietario del Prodotto e Fisher & Paykel che disciplina qualsiasi materia relativa a eventuali difetti del Prodotto. In nessun caso i dipendenti (o i rappresentati autorizzati) sono autorizzati ad apportare qualsiasi tipo di aggiunta o modifica alla presente Garanzia del Produttore.

Περιεχόμενα

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας	220
Εγκατάσταση – τέσσερις βασικές απαιτήσεις	222
Μετακίνηση ή αποθήκευση του ψυγείου	225
Ψυγεία Ice & Water – Συμβουλευθείτε τις συμπληρωματικές οδηγίες χρήσης για τα ψυγεία Ice & Water (πάγου και νερού)	226
Οδηγίες λειτουργίας *Active Smart®*	226
Ειδικά χαρακτηριστικά *Active Smart®*	228
Συντήρηση *Active Smart®*	230
Καθάρισμα και φροντίδα	231
Διατήρηση τροφίμων στην ψύξη	235
Διατήρηση τροφίμων στην κατάψυξη	237
Επίλυση προβλημάτων	239
Εγγύηση κατασκευαστή	241
Εξυπηρέτηση πελατών	242

Σημαντικό: Χρησιμοποιήστε αυτές τις οδηγίες χρήσης για όλα τα ψυγεία και ψυγειοκαταψύκτες. Περιλαμβάνουν όλες τις γενικές πληροφορίες που απαιτούνται για τη λειτουργία του ψυγείου ή του ψυγειοκαταψύκτη.

Διατίθενται οδηγίες χρήσης για τα ψυγεία Ice & Water. Αυτό το εγχειρίδιο περιέχει πρόσθετες εξειδικευμένες πληροφορίες για τις λειτουργίες του ψυγείου Ice & Water.

Σημειώστε ότι ο όρος 'ψυγείο' σε όλες τις Οδηγίες Χρήσης αναφέρεται σε ψυγειοκαταψύκτες ή αυτόνομα ψυγεία ή αυτόνομους καταψύκτες.

Τα μοντέλα που εμφανίζονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης μπορεί να μη διατίθενται σε όλες τις αγορές και μπορεί να αλλάξουν ανά πάσα στιγμή. Για τις τελευταίες πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα μοντέλα που διατίθενται στη χώρα σας και τις προδιαγραφές τους, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας **www.fisherpaykel.com** ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εισαγωγέα της Fisher & Paykel.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού, διαβάστε τις ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αυτή μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στις "Οδηγίες χρήσης".

Προειδοποίηση

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή, να τηρείτε πάντα τους βασικούς κανόνες ασφαλείας, ως εξής:

Κίνδυνος

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από μικρά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες χωρίς επίβλεψη. Τα μικρά παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κίνδυνος να κλειστεί μέσα κάποιο παιδί. Πριν πετάξετε το παλιό σας ψυγείο:
  –Βγάλτε τις πόρτες
  –Αφήστε τα ράφια στη θέση τους, για να μη μπορούν να μπουν μέσα τα παιδιά.

Αποκομιδή

- Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν πετάτε την παλιά σας συσκευή για να αποφύγετε τους κινδύνους. Πρέπει να αφαιρεθεί με ασφάλεια το ψυκτικό αέριο και να αφαιρεθούν οι πόρτες για την ασφάλεια των μικρών παιδιών.
- Το εξουσιοδοτημένο σέρβις της Fisher & Paykel θα μπορέσει να σας συμβουλεύσει για τις φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους που πρέπει να ακολουθήσετε για να πετάξετε το παλιό σας ψυγείο.

Ηλεκτρολογικά

- Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει προηγουμένως να την εγκαταστήσετε σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Ποτέ μη βγάζετε το ψυγείο από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Να πιάνετε πάντα το φις σταθερά με το χέρι σας και να το βγάζετε από την πρίζα.
- Μη βάζετε άλλες συσκευές στην ίδια πρίζα με το ψυγείο και μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζες και πολύπριζα.
- Αν κάποιο ηλεκτρικό καλώδιο ξεφτίσει, κοπεί ή πάθει οποιαδήποτε ζημιά πρέπει να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί αμέσως. Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο που έχει ρωγμές ή φθορές είτε στο ίδιο το καλώδιο είτε στο φις που μπαίνει στην πρίζα.
  Αν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από το εξουσιοδοτημένο σέρβις της Fisher & Paykel διότι χρειάζονται ειδικά εργαλεία.
- Όταν τραβάτε τη συσκευή από τον τοίχο, προσέξτε να μην αναποδογυρίσει η συσκευή ή καταστραφεί το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Βγάλτε το ψυγείο από την πρίζα για να αντικαταστήσετε ή να καθαρίσετε τη λάμπα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Αποθήκευση τροφίμων και ποτών

- Ποτέ μην αποθηκεύετε πτητικά ή εύφλεκτα υλικά στο ψυγείο, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Ποτέ μην καταψύχετε υγρά σε γυάλινα δοχεία. Τα υγρά διαστέλλονται όταν παγώσουν, με αποτέλεσμα το δοχείο να σπάσει.
- Ποτέ μην καταψύχετε αεριούχα ποτά. Υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν.
- Ποτέ μην καταναλώνετε τρόφιμα που είναι πολύ παγωμένα. Τα τρόφιμα που βγάζετε από την κατάψυξη μπορεί να είναι τόσο παγωμένα που να κάνουν ζημιά αν έλθουν σε επαφή με το γυμνό δέρμα, όπως για παράδειγμα τα παγάκια.

Διακοπή ρεύματος – ασφάλεια των τροφίμων

- Μην καταψύχετε πάλι κατεψυγμένα τρόφιμα αν ξεπαγώσουν τελείως. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες αν δείτε ότι έχουν ξεπαγώσει τρόφιμα που έχετε στην κατάψυξη:
  1) Εξακολουθούν να φαίνονται παγοκρύσταλλοι – τα τρόφιμα μπορούν να καταψυχθούν πάλι αλλά πρέπει να αποθηκευτούν για μικρότερο χρονικό διάστημα από το προβλεπόμενο.
  2) Τα τρόφιμα έχουν ξεπαγώσει σε θερμοκρασία ψυγείου – γενικά δεν συνιστάται να τα καταψύξετε πάλι. Φρούτα και μαγειρεμένα φαγητά μπορούν να καταψυχθούν πάλι, αλλά πρέπει να καταναλωθούν το συντομότερο δυνατό. Κρέας, ψάρι, πουλερικά – πρέπει να καταναλωθούν αμέσως ή να μαγειρευτούν πριν καταψυχθούν πάλι. Λαχανικά – πρέπει να πεταχτούν γιατί συνήθως μαραίνονται και μουσκεύουν.
  3) Τα τρόφιμα έχουν ξεπαγώσει σε θερμοκρασία πάνω από 4°C. Το κόκκινο κρέας πρέπει να μαγειρευτεί αμέσως πριν καταψυχθεί πάλι, αλλά να καταναλωθεί το συντομότερο δυνατό. Όλα τα άλλα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να πεταχτούν.
- Μην καταψύχετε πάλι κατεψυγμένα τρόφιμα αν ξεπαγώσουν τελείως. Τα τρόφιμα μπορεί να είναι επικίνδυνο να καταναλωθούν.

Καθάρισμα

- Πολλά καθαριστικά που κυκλοφορούν στο εμπόριο περιέχουν διαλυτικά που μπορεί να προσβάλλουν τα πλαστικά εξαρτήματα του ψυγείου σας και να τα κάνουν να σπάσουν. Διαβάστε την ενότητα "Καθάρισμα και φροντίδα" αυτού του βιβλίου για περισσότερες οδηγίες.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Εγκατάσταση – τέσσερις βασικές απαιτήσεις

Ακολουθήστε τα βήματα της εγκατάστασης για να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή λειτουργεί κανονικά.

1. Παροχή ρεύματος

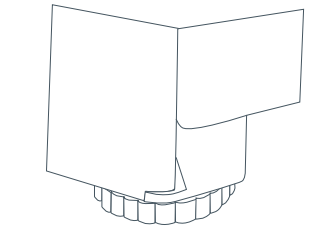
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε το καλώδιο να φτάνει στην πρίζα.
- Για να μην υπάρχει κίνδυνος να σβήσει κατά λάθος το ψυγείο, συνδέστε το στη δική του πρίζα. Μη βάζετε άλλη συσκευή στην ίδια πρίζα και μη χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζα ή πολύπριζο γιατί υπάρχει κίνδυνος το βάρος των δύο καλωδίων να βγάλει το φις ή το πολύπριζο από την πρίζα.
- Για τις απαιτήσεις του ηλεκτρικού ρεύματος, διαβάστε τα στοιχεία της πινακίδας του κατασκευαστή, που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά μπροστά και φαίνεται όταν ανοίξετε την πόρτα.
- Είναι σημαντικό η συσκευή να είναι σωστά γειωμένη.

2. Θέση

- Το ψυγείο σας δεν πρέπει να είναι σε θέση που το βλέπει ο ήλιος, ούτε δίπλα σε συσκευές που παράγουν θερμότητα, όπως οι εστίες της κουζίνας, ο φούρνος ή το πλυντήριο πιάτων.

3. Ευστάθεια

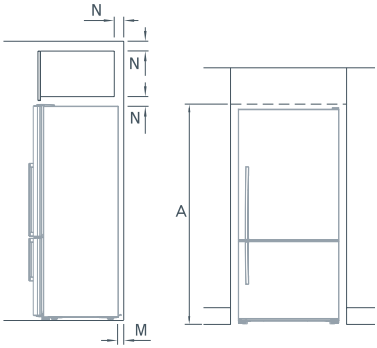
- Είναι σημαντικό και οι τέσσερις γωνίες του ψυγείου να πατούν καλά στο δάπεδο, για να μην παίζει.
- Αν η συσκευή τοποθετηθεί πάνω σε μαλακό, ανομοιόμορφο ή ανώμαλο δάπεδο, μπορεί να γείρει με αποτέλεσμα να μην κλείνουν καλά οι πόρτες. Αν οι πόρτες δεν κλείνουν καλά, το ψυγείο θα χάσει την ψύξη του με αποτέλεσμα να ανέβει η θερμοκρασία και να υπάρχει κίνδυνος να χαλάσουν τα τρόφιμα.
- Πριν βάλετε το ψυγείο στη θέση του, φροντίστε να σηκώσετε τελείως τα ρυθμιζόμενα μπροστινά πόδια, διδώνοντας προς τα δεξιά.
- Τοποθετήστε το ψυγείο στη θέση του. Στρίψτε τα ρυθμιζόμενα μπροστινά πόδια προς τα αριστερά, για να τα ανοίξετε. Σηκώστε το εμπρός μέρος του ψυγείου μέχρι να αποκτήσει ευστάθεια και οι πόρτες να κλείνουν μόνες τους όταν τις αφήσετε ανοικτές.
- Το μπροστινό πόδι προς την πλευρά που είναι οι μεντεσέδες παίρνει το μεγαλύτερο βάρος, γι' αυτό φροντίστε να πατάει καλά ώστε να μην κουνιέται ή να παίζει το ψυγείο.



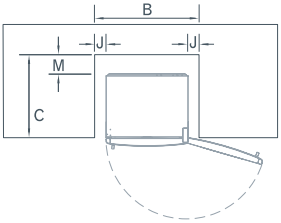
Εγκατάσταση – τέσσερις βασικές απαιτήσεις

4. Αερισμός και εγκατάσταση

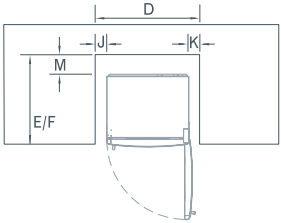
- Για να εξασφαλιστεί επαρκής αερισμός του ψυγείου ή του ψυγειοκαταψύκτη, δείτε τις συνιστώμενες διαστάσεις που δίνονται παρακάτω για τα ντουλάπια
- Η συσκευή προορίζεται να τοποθετηθεί στον τοίχο, σε απόσταση όχι μεγαλύτερη από 75 mm.
- Αν εντοιχίσετε το ψυγείο σας, ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης που συνοδεύουν τα κιτ εντοιχισμού.



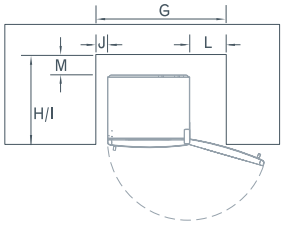
Μέχρι το πλαίσιο του ψυγείου – πλήρης περιστροφή της πόρτας



Μέχρι την πόρτα του ψυγείου – περιστροφή 90˚ της πόρτας



Μέχρι την πόρτα του ψυγείου – πλήρης περιστροφή της πόρτας



Διαστάσεις ντουλαπιών (mm) (συμπεριλαμβάνονται τα ελάχιστα κενά)	E402B E411T E415H	E440T E442B	E521T E522B
A εσωτερικό ύψος	1745	1745	1745
Μέχρι το πλαίσιο του ψυγείου – πλήρης περιστροφή της πόρτας			
B εσωτερικό πλάτος	675	720	830
C εσωτερικό βάθος	620	620	620
Μέχρι την πόρτα του ψυγείου – περιστροφή 90° της πόρτας			
D εσωτερικό πλάτος	680	725	835
E εσωτερικό βάθος με καμπύλη πόρτα	675	675	675
F εσωτερικό βάθος με επίπεδη πόρτα	690	690	690
Μέχρι την πόρτα του ψυγείου – πλήρης περιστροφή της πόρτας			
G εσωτερικό πλάτος	795	840	950
H εσωτερικό βάθος με καμπύλη πόρτα	675	675	675
I εσωτερικό βάθος με επίπεδη πόρτα	690	690	690
Ελάχιστα κενά			
J κενό στο πλάι	20	20	20
K κενό στο πλάι – πλευρά μεντεσέ ευθεία με την πόρτα – περιστροφή 90°	25	25	25
L κενό στο πλάι – πλευρά μεντεσέ ευθεία με την πόρτα – πλήρης περιστροφή	140	140	140
M κενό από πίσω (με το σκαφάκι απόψυξης)	30	30	30
N αεραγωγός	50	50	50

Εγκατάσταση – τέσσερις βασικές απαιτήσεις

Πριν βάλετε τρόφιμα στην ψύξη ή στην κατάψυξη

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας του ψυγείου. Βεβαιωθείτε ότι έχουν αφαιρεθεί από το ψυγείο όλα τα στοπ που τοποθετούνται για τη μεταφορά. Πρόκειται για μικρά, ελαστικά κομμάτια που τοποθετούνται στο πίσω μέρος των ραφιών.
- Αφήστε ψύξη και κατάψυξη να λειτουργήσουν άδειες για 2–3 ώρες, ώστε να κρυώσουν και οι δύο θάλαμοι στην κατάλληλη θερμοκρασία.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό για να φύγει η σκόνη από το εργοστάσιο και τη μεταφορά.
- Η συσκευή μπορεί να μυρίζει αρχικά, αλλά η μυρωδιά θα φύγει όταν ψύξη και κατάψυξη κρυώσουν αρκετά.

Οικονομία ρεύματος

- Μη σκεπάσετε το ψυγείο με υλικό που δεν αφήνει ελεύθερες τις επιφάνειες, για να κυκλοφορεί αέρας γύρω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε την πόρτα ανοικτή περισσότερο από όσο χρειάζεται.
- Αφήστε ικανό κενό εμπρός από τους αεραγωγούς, μέσα στον θάλαμο, για την καλύτερη δυνατή κυκλοφορία του ψυχρού αέρα.

Μετακίνηση ή αποθήκευση του ψυγείου σας

Αν σβήσει το ψυγείο για οποιονδήποτε λόγο, περιμένετε 10 λεπτά μέχρι να το ξανανάψετε. Αυτό θα επιτρέψει στις πιέσεις του συστήματος να εξισωθούν πριν αρχίσει πάλι να λειτουργεί.

Μετακίνηση του ψυγείου

- Σβήστε το ψυγείο και βγάλτε το από την πρίζα. Βγάλτε όλα τα τρόφιμα από το ψυγείο.
- Σηκώστε τα ρυθμιζόμενα πόδια, βιδώνοντας προς τα δεξιά, μέχρι το τέρμα (δείτε τη σελίδα 222).
- Τραβήξτε το ψυγείο από τη θέση του. Τυλίξτε το ηλεκτρικό καλώδιο και κολλήστε με ταινία τις πόρτες σε κλειστή θέση. Κολλήστε με ταινία τα ράφια στη θέση τους. Αν πρέπει να γείρετε ή να ξαπλώσετε το ψυγείο, ακουμπήστε το με προσοχή στο πλάι (στη δεξιά πλευρά από εμπρός).
- Μεταφέρετε το ψυγείο και εγκαταστήστε το. Αν το ψυγείο παραμείνει αρκετά ξαπλωμένο στο πλάι, όταν το σηκώσετε όρθιο περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά πριν το ανάψετε.

Αποθήκευση του ψυγείου

- Για να αποθηκεύσετε το ψυγείο, καθαρίστε το και αφήστε τις πόρτες ανοικτές. Έτσι κυκλοφορεί ο αέρας και δεν πιάνει βακτηρίδια και μούχλα.
- Πριν το χρησιμοποιήσετε πάλι, καθαρίστε το καλά με διάλυμα ζεστού νερού και μαγειρικής σόδας (ρίξτε ένα κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα σε 500 ml νερού). Ξεπλύντε με καθαρό νερό.

Διακοπές

- Καλό είναι να αφήνετε το ψυγείο σας να λειτουργεί όταν λείπετε σε διακοπές.

Οδηγίες λειτουργίας *Active Smart®*

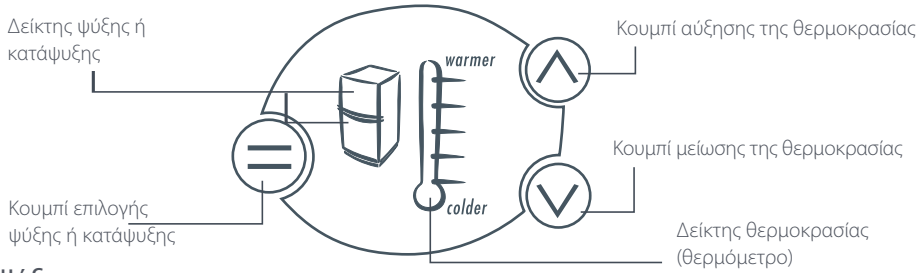
Μοντέλα:	**Πλάτους 635 mm**	**E402B, E411T, E415H**
	Πλάτους 680 mm	**E440T, E442B, 413T**
	Πλάτους 790 mm	**E521T, E522B**

Για οδηγίες λειτουργίας του χειριστηρίου του ψυγείου Ice & Water, συμβουλευθείτε τις οδηγίες χρήσης του ψυγείου Ice & Water.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

- Όταν ανάψετε για πρώτη φορά το ψυγείο, το ισχυρό σύστημα ψύξης θα κρυώσει αυτόματα ψύξη και κατάψυξη στην προκαθορισμένη θερμοκρασία. Αυτό θα πάρει 2-3 ώρες ανάλογα με τη θερμοκρασία και την υγρασία του περιβάλλοντος.
- Η θερμοκρασία σε ψύξη και κατάψυξη ρυθμίζεται ανεξάρτητα, με μεγάλη ακρίβεια, και δεν μεταβάλλεται με τη θερμοκρασία και την υγρασία του περιβάλλοντος, χειμώνα καλοκαίρι.
- Αν θέλετε να αλλάξετε τη θερμοκρασία είτε της ψύξης είτε της κατάψυξης, αυτό γίνεται εύκολα από τον πίνακα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου της ψύξης.

Πίνακας για ρύθμιση της θερμοκρασίας



Ψύξη

- Ανάβει το φως της ψύξης στον πίνακα ρύθμισης του ψυγείου. Ο δείκτης θερμοκρασίας που συμβολίζεται με ένα θερμόμετρο δείχνει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας στον θάλαμο της ψύξης, με μια σειρά από φωτάκια.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης της θερμοκρασίας. Πατώντας οποιοδήποτε από τα δύο κουμπιά μία φορά ανάβει ένα πιο αδύνατο φως που δείχνει μικρή μεταβολή της θερμοκρασίας.
- Πατώντας οποιοδήποτε από τα δύο κουμπιά δυο φορές ανάβει ένα πιο δυνατό φως που δείχνει μεγαλύτερη μεταβολή της θερμοκρασίας. Λιγότερα φωτάκια στο θερμόμετρο δείχνουν μικρότερη θερμοκρασία στον επιλεγμένο θάλαμο.

Κατάψυξη

- Για να ρυθμίσετε την κατάψυξη, πατήστε το κουμπί επιλογής μέχρι να ανάψει το φως της κατάψυξης στον πίνακα ρύθμισης του ψυγείου.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία πατώντας τα κουμπιά αύξησης ή μείωσης της θερμοκρασίας.
- Πατώντας οποιοδήποτε από τα δύο κουμπιά μία φορά ανάβει ένα πιο αδύνατο φως που δείχνει μικρή μεταβολή της θερμοκρασίας. Πατώντας οποιοδήποτε από τα δύο κουμπιά δύο φορές ανάβει ένα πιο δυνατό φως που δείχνει μεγαλύτερη μεταβολή της θερμοκρασίας.
  ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πατώντας διαδοχικά το κουμπί επιλογής, επιλέγεται αυτόματα η ψύξη ή η κατάψυξη, ενώ η επιστροφή στην επιλογή της ψύξης συνοδεύεται από πιο παρατεταμένο μπιπ.
- Όταν κλείσετε και ανοίξετε πάλι την πόρτα, η επιλογή επιστρέφει αυτόματα στην ψύξη.

Οδηγίες λειτουργίας *Active Smart®*

Σκοτεινή λειτουργία

- Για να ενεργοποιήσετε τη σκοτεινή λειτουργία, πατήστε το κουμπί επιλογής ψύξης ή κατάψυξης, στον πίνακα ρύθμισης του ψυγείου, και κρατήστε το πατημένο για 10 δευτερόλεπτα.

Όταν το ψυγείο είναι σε σκοτεινή λειτουργία:

- Δεν ανάβει το φως όταν ανοίγει η πόρτα.
- Δεν λειτουργεί ο ήχος ειδοποίησης για τις πόρτες.
- Δεν ανάβουν τα φώτα στον πίνακα ρύθμισης.
- Όταν ανοίγει η πόρτα δεν επηρεάζεται ο συμπιεστής ή οι ανεμιστήρες.

- Αν το ψυγείο βγει από την πρίζα ή κοπεί το ρεύμα, το ψυγείο θα συνεχίσει να είναι σε σκοτεινή λειτουργία όταν ανάψει πάλι.
- Η σκοτεινή λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα 80 ώρες μετά την ενεργοποίησή της.
- Για να απενεργοποιήσετε τη σκοτεινή λειτουργία πριν περάσουν οι 80 ώρες, πατήστε το κουμπί επιλογής ψύξης ή κατάψυξης, στον πίνακα ρύθμισης του ψυγείου, και κρατήστε το πατημένο για 10 δευτερόλεπτα.

Φυσιολογικοί ήχοι του ψυγείου

Τα ψυγεία *Active Smart®*, με την εξαιρετικά οικονομική λειτουργία τους και τη θαυμάσια ψυκτική τους απόδοση, μπορεί να κάνουν ήχους κάπως διαφορετικούς από το παλιό σας ψυγείο.

Στους φυσιολογικούς ήχους από τη λειτουργία του ψυγείου περιλαμβάνονται:

- Ο ήχος των ανεμιστήρων. Τα ψυγεία *Active Smart®* έχουν ανεμιστήρα που αλλάζει ταχύτητα ανάλογα με τις συνθήκες. Όταν η ψύξη είναι εντατική, όπως όταν ανοιγοκλείνουν συχνά οι πόρτες του ψυγείου, οι ανεμιστήρες κυκλοφορούν τον κρύο αέρα στην ψύξη και την κατάψυξη, κάνοντας έναν χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.
- Ήχος πάγου που σπάει ή πετάγεται σαν να βγαίνει από τον εξατμιστή. Αυτό συμβαίνει όταν λειτουργεί η απόψυξη.
- Ήχος νερού που τρέχει. Πρόκειται για το υγρό ψυκτικό που κυκλοφορεί στο σύστημα και μπορεί να ακούγεται σαν να βράζει ή να σφυρίζει.
- Ένας σφυριχτός ήχος όταν κλείσει η πόρτα της κατάψυξης. Οφείλεται στη διαφορά πίεσης ανάμεσα στον ζεστό αέρα, που μπήκε στην κατάψυξη και ψύχεται απότομα, και την εξωτερική ατμοσφαιρική πίεση.
- Άλλοι περίεργοι ήχοι μπορεί να οφείλονται στους εξής λόγους:
  – Το ψυγείο δεν είναι οριζόντιο
  – Το δάπεδο είναι ανώμαλο ή τρίζει
  – Μπουκάλια ή βάζα κτυπούν μεταξύ τους στα ράφια

Ειδικά χαρακτηριστικά *Active Smart*®

Δοχεία φρούτων και λαχανικών με κάλυμμα ελέγχου της υγρασίας

Τα δοχεία φρούτων και λαχανικών έχουν ένα ειδικό κάλυμμα που κάνει δύο πράγματα:

- Το κάλυμμα στεγανοποιεί τα δοχεία, δημιουργώντας ένα υγρό κλίμα, παρατείνοντας τη διάρκεια διατήρησης των φρούτων και των λαχανικών.
- Το κάλυμμα δεν αφήνει τα συμπυκνώματα, που δημιουργούνται από τη μεγάλη υγρασία, να στάζουν πάνω σε φρούτα και λαχανικά. Λόγω της ικανότητας του καλύμματος να διατηρεί υψηλή υγρασία στα δοχεία φρούτων και λαχανικών, αυτά μπορεί να πιάνουν μικρές ποσότητες νερού στο κάτω μέρος. Αυτά τα νερά μπορείτε να τα σκουπίσετε κατάλληλα.

Δοχεία φρούτων και λαχανικών και σύστημα ελέγχου της υγρασίας

- Κάθε δοχείο φρούτων και λαχανικών έχει ένα σύστημα ελέγχου της υγρασίας, το οποίο μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με το είδος που είναι μέσα στα δοχεία.
- Αν είναι δυνατόν, προσπαθήστε να βάλετε φρούτα και λαχανικά ξεχωριστά. Έτσι μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο.
- Αν υπάρχουν ανάμικτα λαχανικά και φρούτα στα δοχεία, ρυθμίστε το σύστημα ελέγχου της υγρασίας στο κέντρο.
- Αν μαζεύεται πολύ νερό στα δοχεία, μπορείτε να ρυθμίζετε το σύστημα στη θέση που στάζει λιγότερο νερό.
- Να θυμάστε ότι μικρή ποσότητα νερού κάνει καλό στη διατήρηση φρούτων και λαχανικών.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ:	Κηπευτικά	Φρούτα και λαχανικά	Φρούτα με φλούδα
	■ Μαρούλι ■ Σπανάκι ■ Μπρόκολο ■ Κουνουπίδι ■ Καρότα		■ Πορτοκάλια ■ Λεμόνια ■ Γλυκολέμονα

Παγοθήκες και καπάκι

- Για να αδειάσετε τα παγάκια στο καπάκι, κρατήστε το καπάκι πάνω στην παγοθήκη και στρίψτε την παγοθήκη για να ξεκολλήσουν τα παγάκια.
- Τα παγάκια καλό είναι να διατηρούνται σε κλειστό δοχείο ή πλαστική σακούλα γιατί απορροφούν εύκολα οσμές και γεύσεις από άλλα τρόφιμα.

Αποσμητικό

- Το ψυγείο διαθέτει αποσμητικό που απορροφά τις δυσάρεστες οσμές. Βρίσκεται πίσω από το κάλυμμα του αεραγωγού, στην ψύξη, και διαρκεί για όλη τη διάρκεια ζωής του ψυγείου σας.

Σήμα ειδοποίησης για τις πόρτες

- Αν μείνει ανοικτή η πόρτα της ψύξης, ακούγεται ένα μπιπ μετά από 90 δευτερόλεπτα, ενώ αν μείνει ανοικτή η πόρτα της κατάψυξης, ακούγεται ένα μπιπ μετά από 60 δευτερόλεπτα.
- Αν μείνει κι άλλο ανοικτή οποιαδήποτε από τις δύο πόρτες, ακούγεται ένα μπιπ κάθε 30 δευτερόλεπτα για τα επόμενα 5 λεπτά.
- Αν οποιαδήποτε από τις πόρτες μείνει ανοικτή πάνω από 5 λεπτά, σβήνει το φως και ακούγεται ένας παρατεταμένος ήχος. Ο ήχος θα σταματήσει όταν κλείσει η πόρτα.

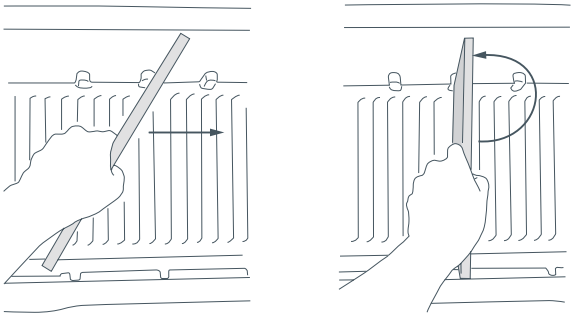
Ειδικά χαρακτηριστικά *Active Smart®*

Σήμα ειδοποίησης για βλάβη

- Αν το ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου ανιχνεύσει βλάβη την οποία δεν μπορεί να καλύψει, ακούγεται ένας ήχος.
- Όταν ανοίξετε την πόρτα του ψυγείου, ένα κόκκινο και πράσινο φως αναβοσβήνει στον πίνακα του ψυγείου, με έναν κωδικό, για να σας ειδοποιήσει για τη βλάβη. Το ακουστικό σήμα θα σταματήσει όταν πατήσετε ένα οποιοδήποτε κουμπί, αλλά τα φωτάκια θα συνεχίσουν να αναβοσβήνουν. Σε μια τέτοια περίπτωση, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο σέρβις της Fisher & Paykel. Ο κωδικός θα βοηθήσει τον τεχνικό να βρει και να διορθώσει τη βλάβη.

Οδηγίες για το χώρισμα (αν υπάρχει)

Για να τοποθετήσετε το χώρισμα, βάλτε το μέσα στο δοχείο υπό γωνία, ισιώστε το και κουμπώστε το στη θέση του. Για να ρυθμίσετε το χώρισμα, τραβήξτε το δοχείο τελείως έξω, σηκώστε λίγο το χώρισμα, τραβήξτε το στο πλάι και ξανακουμπώστε το στη νέα του θέση.



Συρτάρι, μοντέλο E415H

- Το συρτάρι είναι κατάλληλο για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών, καθώς και μεγάλων μπουκαλιών και ποτών.
- Ένας αεραγωγός/διάφραγμα βρίσκεται εμπρός από το συρτάρι.
- Η θερμοκρασία στο συρτάρι μπορεί να ρυθμιστεί ανοίγοντας και κλείνοντας αυτόν τον αεραγωγό.
- Ανοίγοντας τελείως τον αεραγωγό, πηγαίνει περισσότερος ψυχρός αέρας στο συρτάρι. Η θερμοκρασία στο συρτάρι ρυθμίζεται γενικά από 3°C έως 9°C.
- Με τελείως κλειστό τον αεραγωγό, το συρτάρι είναι ιδανικό για να διατηρήσετε ντομάτες, τροπικά φρούτα, αγγούρια, πιπεριές κλπ. διότι τα είδη αυτά δεν διατηρούνται καλά σε χαμηλότερες θερμοκρασίες.
- Με τελείως ανοικτό τον αεραγωγό, το συρτάρι είναι κατάλληλο για τα περισσότερα φρούτα και λαχανικά. Φρούτα και λαχανικά με φλούδα (όπως μήλα και αχλάδια) μπορούν να διατηρηθούν χωρίς να τα τυλίξετε, αν δεν τα έχετε κόψει η ξεφλουδίσει.
- Για να διατηρηθούν περισσότερο άλλα φρούτα και λαχανικά, βάλτε τα σε πλαστικές σακούλες χωρίς να τις κλείσετε καλά. Έτσι περιορίζεται η απώλεια υγρασίας, χωρίς να συγκεντρώνεται υπερβολική υγρασία.

Ράφι για μπουκάλια (αν υπάρχει)

- Το ειδικό ράφι για μπουκάλια δέχεται διάφορα μπουκάλια και μπορεί να τοποθετηθεί οπουδήποτε όπως και τα άλλα ράφια. Για να του αλλάξετε θέση, σηκώστε το πίσω μέρος και τραβήξτε το έξω. Τα μπουκάλια καλό είναι να τοποθετούνται με τον λαιμό προς τα έξω.

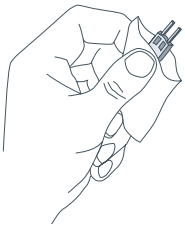
Συντήρηση *Active Smart®*

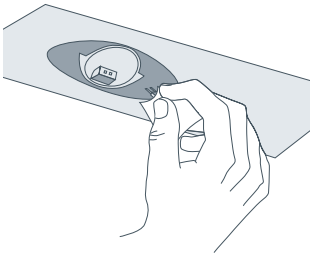
Αντικατάσταση της λάμπας (λάμπα αλογόνου)

Βγάλτε το ψυγείο από την πρίζα πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα. Η λάμπα βρίσκεται στο πάνω μέρος της ψύξης, μπροστά.

- Βγάλτε το κάλυμμα με ένα μικρό κατσαβίδι. Βάλτε το κατσαβίδι στο μέσο του καλύμματος από εμπρός και πιέστε ελαφρά προς τα κάτω για να το σηκώσετε. Βγάλτε την παλιά λάμπα.
- Μην πιάνετε την καινούργια λάμπα με τα χέρια. Αφήστε τη μέσα στην πλαστική σακούλα και τοποθετήστε τη μαζί με τη σακούλα.
- Βγάλτε την πλαστική σακούλα αφού τοποθετήσετε τη λάμπα.
- Τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.
- Βάλτε το ψυγείο στην πρίζα. Η λάμπα πρέπει τώρα να ανάβει.

Σημείωση:
Η καινούργια λάμπα αλογόνου δεν πρέπει είναι πάνω 12 V/10 W. Λάμπες μπορείτε να προμηθευτείτε από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Fisher & Paykel.





Το ψυγείο σας είναι σχεδιασμένο να λειτουργεί για πολλά χρόνια χωρίς να χρειάζεται σέρβις. Αν, όμως, το ψυγείο σας παρουσιάσει προβλήματα, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο σέρβις της Fisher & Paykel το συντομότερο δυνατό. Όλες οι ηλεκτρολογικές επισκευές πρέπει να γίνονται από κατάλληλα εκπαιδευμένο τεχνικό του σέρβις ή αρμόδιο ηλεκτρολόγο.

Καθάρισμα – εσωτερικό / εξωτερικό

Εσωτερικό

- Είναι σημαντικό να κρατάτε καθαρό το εσωτερικό του ψυγείου, για να αποφύγετε μόλυνση των τροφίμων όσο τα διατηρείτε στο ψυγείο.
- Πόσο συχνά πρέπει να καθαρίζεται το ψυγείο (ιδανικά κάθε 1 με 2 εβδομάδες) εξαρτάται από την ποσότητα και το είδος των τροφίμων που διατηρείτε στο ψυγείο.
- Βγάλτε τα ράφια από τον θάλαμο και την πόρτα. Πλύντε ράφια, δοχεία και συρτάρια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, ξεπλύντε με ζεστό νερό και στεγνώστε τα πριν τα ξαναβάλετε.
- Καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ζεστό νερό και απορρυπαντικό ή μαγειρική σόδα διαλυμένη σε ζεστό νερό (1 κουταλάκι του γλυκού σε κάθε 500 ml νερό). Ξεπλύντε με καθαρό νερό.
- Για να διώξετε την "πολυκαιρισμένη" μυρωδιά του ψυγείου, ρίξτε λίγες σταγόνες βανίλια ή ξύδι στο νερό πριν καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Χρησιμοποιήστε οδοντόβουρτσα για το λάστιχο της πόρτας.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρό πανί, καθαριστικά που χαράζουν, αρωματικά καθαριστικά με δυνατή οσμή ή διαλυτικά σε οποιοδήποτε σημείο του ψυγείου.

Εξωτερικό

Ανοξείδωτη πόρτα

- Είναι σημαντικό, όταν καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια της πόρτας του ψυγείου, να χρησιμοποιείτε μόνο υγρό απορρυπαντικό για πιάτα διαλυμένο σε ζεστό νερό.
- Σκουπίστε την πόρτα με πανί που δεν αφήνει χνούδι.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή ειδικά καθαριστικά για ανοξείδωτα σκεύη, γιατί θα καταστρέψουν την επιφάνεια της πόρτας.

Άλλες πόρτες

- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Αν χρειαστεί, καθαρίστε το λάστιχο της πόρτας με μια παλιά οδοντόβουρτσα, ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

Καθάρισμα – ειδικά εξαρτήματα

Εσωτερικό

Γυάλινα ράφια

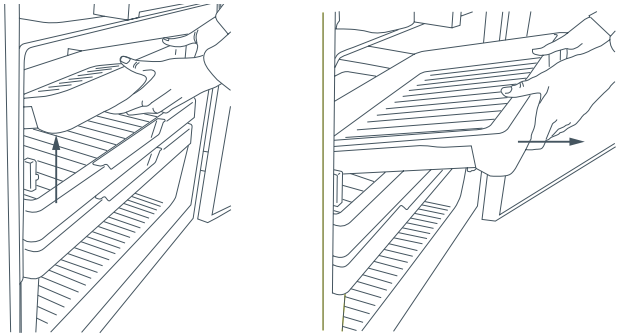
- Καθαρίστε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό ή καθαριστικό για τζάμια. Αν καθαρίζετε τα ράφια χωρίς να τα βγάλετε από το ψυγείο, χρησιμοποιήστε μόνο καθαρό νερό και απορρυπαντικό, γιατί το καθαριστικό για τζάμια μπορεί να βλάψει τα πλαστικά εξαρτήματα του ψυγείου.

Ράφι για μπουκάλια (αν υπάρχει)

- Καθαρίστε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν και διαλυτικά γιατί μπορεί να κάνουν ζημιά.

Για να βγάλετε δίσκους ή δοχεία

- Για μεγαλύτερη ευκολία, αδειάστε πρώτα τα τρόφιμα από το δοχείο/δίσκο.
- Πιάστε το δοχείο/δίσκο από το κέντρο της λαβής που έχει στο μπροστινό μέρος.
- Σηκώστε το δοχείο/δίσκο κατακόρυφα για να το ξεκουμπώσετε από τους οδηγούς και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να το βγάλετε.
- Σπρώξτε τους οδηγούς προς τα πίσω για να τους βάλετε μέσα στο ψυγείο.



Για να βάλετε πάλι δίσκους ή δοχεία:

- Με τους οδηγούς βαλμένους μέσα στο ψυγείο, τοποθετήστε το δοχείο/δίσκο πάνω στους οδηγούς. Πιέστε αργά το δοχείο/δίσκο προς τα πίσω μέχρι να το αισθανθείτε να κουμπώσει στους οδηγούς.

Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι δίσκοι και δοχεία έχουν κουμπώσει καλά στους οδηγούς, πριν τα χρησιμοποιήσετε.

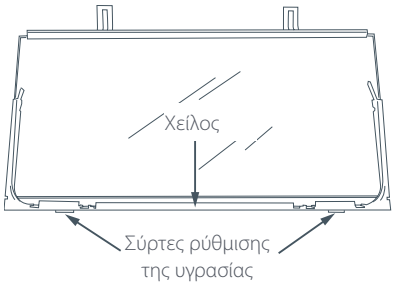
Σημαντική παρατήρηση

Οι οδηγοί δίσκων και δοχείων είναι γρασαρισμένοι και δεν πρόκειται να χρειαστούν λίπανση όσο θα έχετε το ψυγείο. Μην επιχειρήσετε να καθαρίσετε το γράσο από τους οδηγούς, γιατί αυτό θα επηρεάσει την ευκολία με την οποία κινούνται. Μη βάζετε τους οδηγούς μέσα στο νερό.

Καθάρισμα – ειδικά εξαρτήματα

Σύστημα ελέγχου υγρασίας

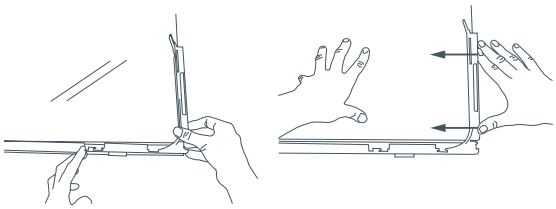
Σημαντική παρατήρηση: Δεν χρειάζεται να βγάλετε το σύστημα ελέγχου της υγρασίας από το ράφι, για να καθαρίσετε το ράφι πάνω από τα δοχεία φρούτων και λαχανικών.



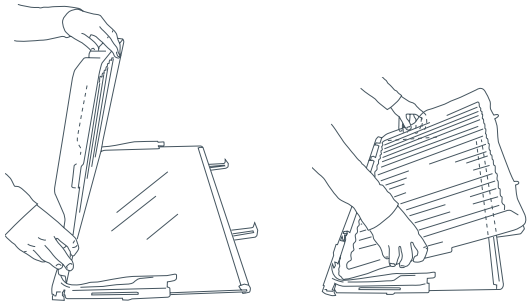
Αν το πλαστικό κάλυμμα και οι σύρτες ρύθμισης της υγρασίας βγουν από το γυάλινο ράφι, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να τα ξαναβάλετε.

1 Γυρίστε το ράφι ανάποδα

2 Για να βάλετε τους σύρτες ρύθμισης της υγρασίας στις μπροστινές γωνίες του ραφιού, περάστε τα κάτω κλιπς στο μπροστινό χείλος του ραφιού. Στη συνέχεια, τραβήξτε τους σύρτες πλάγια μέχρι να κουμπώσει το μπράτσο τους πάνω στο τζάμι.

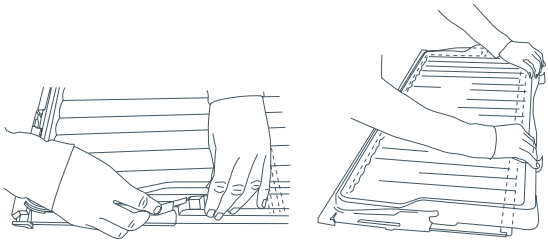


3 Για να τοποθετήσετε το κάλυμμα ελέγχου της υγρασίας – με τα γράμματα προς το μέρος σας, ευθυγραμμίστε το κάλυμμα στο μπροστινό μέρος του ραφιού. Κρατήστε το κάλυμμα κατακόρυφα και τοποθετήστε το μπροστινό άκρο του στο χείλος του ραφιού. Φροντίστε το κάλυμμα να πιάσει στο χείλος του ραφιού, καθώς και κάτω από τους σύρτες ρύθμισης της υγρασίας.



4 Στα πλαϊνά του ραφιού, περάστε τα πτερύγια των συρτών ρύθμισης της υγρασίας πάνω από το πλαστικό κάλυμμα.

5 Αν το ράφι έχει κλιπς στο πίσω μέρος, κουμπώστε το κάλυμμα και στα πίσω κλιπς. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα έχει πιάσει καλά τόσο στο μπροστινό όσο και στο πίσω μέρος του ραφιού.

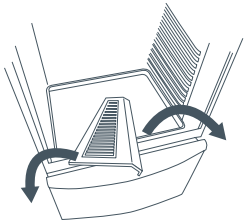


Καθάρισμα – ειδικά εξαρτήματα

Συρόμενο συρτάρι φρούτων και λαχανικών – E415H

- Για να βγάλετε το συρτάρι για να το καθαρίσετε, τραβήξτε μέχρι τα στοπ, σηκώστε και συνεχίστε να τραβάτε προς τα εμπρός μέχρι να το βγάλετε έξω.
- Ακουμπήστε το μπροστινό μέρος στο δάπεδο και με την πόρτα του ψυγείου ανοικτή, βγάλτε τον δίσκο, το χώρισμα και το συρτάρι. Πλύντε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Ξεπλύντε το, στεγνώστε το και τοποθετήστε το πάλι.

Κάτω ράφι σε μοντέλα με συρόμενο συρτάρι φρούτων και λαχανικών – E415H



- Βγάλτε το μπροστινό χώρισμα, σηκώνοντας από μέσα. Με την πόρτα του ψυγείου ανοικτή, τραβήξτε το ράφι προς τα εμπρός και σηκώστε το για να το βγάλετε. Καθαρίστε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Ξεπλύντε το, στεγνώστε το και τοποθετήστε το πάλι, στη δεύτερη θέση πάνω από τον πλευρικό οδηγό.

Σημαντική σημείωση: Πολλά καθαριστικά που κυκλοφορούν στο εμπόριο περιέχουν διαλυτικά που μπορεί να προσβάλλουν τα πλαστικά εξαρτήματα του ψυγείου και να τα κάνουν να σπάσουν. Είναι σημαντικό να χρησιμοποιήσετε μόνο ζεστό νερό και μικρή ποσότητα υγρού απορρυπαντικού για πιάτα στα πλαστικά εξαρτήματα και τις εξωτερικές επιφάνειες του ψυγείου. Μη χρησιμοποιείτε αντιβακτηριδιακά καθαριστικά είτε στο εσωτερικό είτε στο εξωτερικό του ψυγείου, γιατί κάνουν τα μεταλλικά εξαρτήματα να σκουριάζουν και τα πλαστικά εξαρτήματα να σπάνε.

Διατήρηση τροφίμων στο ψυγείο

Η διατήρηση φρέσκων τροφίμων στο ψυγείο, παρατείνει τον χρόνο διατήρησης των τροφίμων. Η χαμηλή θερμοκρασία επιβραδύνει τα κύρια αίτια αλλοίωσης των τροφίμων – δηλαδή την ανάπτυξη βακτηριδίων, μυκήτων και μικροοργανισμών.

Διατήρηση φρέσκων τροφίμων

Η ποιότητα των τροφίμων πριν τα βάλετε στο ψυγείο είναι σημαντική για την καλή διατήρησή τους. Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Επιλέγετε τρόφιμα πολύ φρέσκα και καλής ποιότητας.
- Αγοράστε μόνο τις ποσότητες που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε όσο διατηρούνται τα τρόφιμα. Αν πάρετε μεγαλύτερες ποσότητες, πρέπει να τις καταψύξετε.
- Φροντίστε να τυλίξετε ή να σκεπάσετε καλά τα τρόφιμα πριν τα βάλετε στο ψυγείο. Έτσι, τα τρόφιμα δεν κινδυνεύουν να αφυδατωθούν, να χάσουν το χρώμα τους ή τη γεύση τους και διατηρούνται φρέσκα. Επίσης, δεν μεταφέρονται οι οσμές. Φρούτα και λαχανικά δεν χρειάζονται να τυλιχτούν, εφόσον διατηρούνται στα ειδικά δοχεία του ψυγείου.
- Φροντίστε τρόφιμα με δυνατή οσμή να τα τυλίγετε, να τα σκεπάζετε και να τα βάζετε μακριά από βούτυρο, γάλα, κρέμα και άλλα γαλακτοκομικά που επηρεάζονται από δυνατές οσμές.
- Βάλτε στο ψυγείο τα φρέσκα τρόφιμα όσο το δυνατόν πιο σύντομα αφού τα αγοράσετε. Αν τα αφήσετε σε θερμοκρασία δωματίου για ένα διάστημα, η αλλοίωσή τους επιταχύνεται.
- Αποφύγετε να βάζετε τρόφιμα εμπρός από τους αεραγωγούς, γιατί μπορεί να παγώσουν. Ο ψυχρός αέρας πρέπει να κυκλοφορεί για να διατηρούνται τα τρόφιμα με ασφάλεια. Μην ανοίγετε την πόρτα του ψυγείου χωρίς λόγο.
- Αφήστε τα ζεστά φαγητά να κρυώσουν πριν τα βάλετε στο ψυγείο. Αυτό πρέπει να γίνει γρήγορα. Μπορείτε να βάλετε το σκεύος με το φαγητό σε μια λεκάνη με πάγο και νερό, ανανεώνοντας κατάλληλα τον πάγο. (Σημειώστε, επίσης, ότι τα ζεστά σκεύη μπορεί να κάνουν ζημιά στα ράφια και τα τοιχώματα του ψυγείου.)
- Βάλτε τα ωμά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα σε διαφορετικά σκεύη ή σε ξεχωριστή συσκευασία για να αποφύγετε τη μόλυνση.

Επιπλέον:

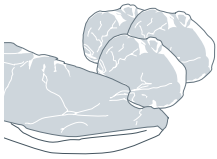
- Διατηρείτε το ψυγείο καθαρό. Καθαρίζετε συχνά τα εσωτερικά τοιχώματα και τα ράφια (διαβάστε για το καθάρισμα) και βάζετε μόνο καθαρά σκεύη στο ψυγείο.
- Να ελέγχετε συχνά την ποιότητα των τροφίμων που έχετε στο ψυγείο. Πετάξτε τα τρόφιμα που εμφανίζουν σημάδια αλλοίωσης. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με το κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά, γιατί αλλοιώνονται εύκολα. Καταναλώστε τα τρόφιμα εντός του χρόνου που προβλέπεται για τη διατήρησή τους.

Γαλακτοκομικά και αυγά

- Τα περισσότερα συσκευασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα έχουν τυπωμένη πάνω τους την ημερομηνία λήξης. Διατηρήστε τα στο ψυγείο και καταναλώστε τα πριν από την ημερομηνία λήξης τους.
- Το βούτυρο μπορεί να μυρίσει από τρόφιμα με ισχυρή οσμή, γι' αυτό καλύτερα να αποθηκεύεται σε κλειστό σκεύος.
- Τα αυγά πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο. Για καλύτερα αποτελέσματα, ιδιαίτερα αν πρόκειται να τα ψήσετε, βγάλτε τα αυγά από το ψυγείο δύο ώρες πριν τα χρησιμοποιήσετε.

Διατήρηση τροφίμων στο ψυγείο

Κόκκινο κρέας

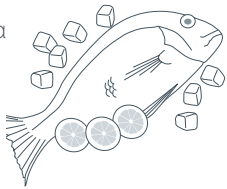


- Βάλτε το φρέσκο κόκκινο κρέας σε ένα πιάτο και σκεπάστε το χαλαρά με λαδόχαρτο, μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο.
- Μη βάζετε μαγειρεμένο και ωμό κρέας στο ίδιο πιάτο. Υπάρχει κίνδυνος τα υγρά από το ωμό κρέας να μολύνουν το μαγειρεμένο κρέας.
- Τα αλλαντικά πρέπει να καταναλώνονται μέσα στον προβλεπόμενο χρόνο διατήρησής τους.

Πουλερικά

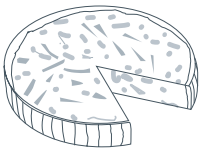
- Φρέσκα ολόκληρα πουλερικά πρέπει να ξεπλένονται μέσα έξω με κρύο νερό. Στραγγίξτε τα και βάλτε τα σε ένα πιάτο. Σκεπάστε τα χαλαρά με μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο.
- Τα κομμάτια πουλερικών πρέπει επίσης να διατηρούνται κατά τον ίδιο τρόπο. Τα ολόκληρα πουλερικά δεν πρέπει ποτέ να γεμίζονται παρά μόνο πριν τα μαγειρέψετε, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης.
- Αφήστε τα μαγειρεμένα πουλερικά να κρυώσουν και βάλτε τα γρήγορα στο ψυγείο. Βγάλτε τη γέμιση από τα μαγειρεμένα πουλερικά και διατηρήστε την ξεχωριστά.

Ψάρια και θαλασσινά



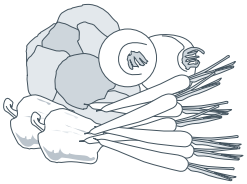
- Ολόκληρα ψάρια και φιλέτα ψαριού πρέπει να καταναλώνονται την ημέρα που θα τα αγοράσετε. Μέχρι να τα καταναλώσετε, βάλτε τα στο ψυγείο σε ένα πιάτο και σκεπάστε τα χαλαρά με λαδόχαρτο, μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο.
- Αν πρόκειται να τα αφήσετε στο ψυγείο μέχρι την επόμενη μέρα, προσέξτε να διαλέξετε πολύ φρέσκα ψάρια. Ολόκληρα ψάρια πρέπει να τα πλύνετε καλά με κρύο νερό, για να φύγουν λέπια και βρωμιές, και μετά να τα στεγνώσετε με χαρτοπετσέτα. Βάλτε τα ολόκληρα ψάρια ή φιλέτα ψαριού σε κλειστή πλαστική σακούλα.
- Τον ξιφία πρέπει να τον έχετε συνέχεια στο ψυγείο. Καταναλώστε τον μέσα σε 1-2 μέρες.

Προμαγειρεμένα φαγητά και υπόλοιπα μαγειρεμένου φαγητού



- Πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλα σκεπασμένα σκεύη για να μην ξεραίνονται.
- Διατηρήστε τα μόνο για 1-2 μέρες.
- Ξαναζεστάνετε το φαγητό που έχει μείνει μόνο μία φορά, μέχρι να κάψει.

Δοχεία φρούτων και λαχανικών



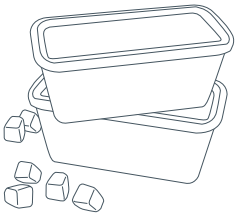
- Παρότι οι περισσότερες ποικιλίες φρούτων και λαχανικών διατηρούνται καλύτερα σε χαμηλές θερμοκρασίες, φροντίστε να μη διατηρείτε τα παρακάτω είδη σε θερμοκρασίες μικρότερες από 7°C για μεγάλο διάστημα
  - εσπεριδοειδή ▪ πεπόνια ▪ μελιτζάνες ▪ ανανάδες
  - κολοκυθάκια ▪ αγγούρια ▪ πιπεριές ▪ ντομάτες κλπ
- Σε χαμηλές θερμοκρασίες τα είδη αυτά μαυρίζουν και μαραίνονται γρήγορα.
- Μη βάζετε στο ψυγείο αβοκάντο (μέχρι να ωριμάσουν), μπανάνες, μάγκο ή πεπίνο. Αν είναι δυνατόν, αποθηκεύετε φρούτα και λαχανικά ξεχωριστά, δηλαδή φρούτα σε ένα συρτάρι και λαχανικά σε άλλο.

Διατήρηση τροφίμων στην κατάψυξη

Η κατάψυξη τροφίμων σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη, επιτρέπει τη διατήρηση των τροφίμων για μεγαλύτερα διαστήματα από ότι σε θερμοκρασία ψυγείου. Αυτό συμβαίνει γιατί η ανάπτυξη βακτηριδίων, μυκήτων και μικροοργανισμών αναστέλλεται και οι χημικές και φυσικές διεργασίες περιορίζονται αυστηρά σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.

Διατήρηση κατεψυγμένων τροφίμων

Για καλύτερα αποτελέσματα:



- Επιλέγετε μόνο τρόφιμα πολύ καλής ποιότητας που καταψύχονται καλά.
- Διατηρείτε τα σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη. Φροντίστε να διατηρήσετε αυτή τη χαμηλή θερμοκρασία, αποφεύγοντας για παράδειγμα να ανοίγετε την πόρτα της κατάψυξης χωρίς λόγο. Αν το παγωτό είναι μαλακό, δεν έχετε την κατάψυξη σε αρκετά χαμηλή θερμοκρασία.
- Αφήστε χώρο πάνω από τα σκεύη, βάζα ή πλαστικές σακούλες που περιέχουν υγρά ή ημιστερεά τρόφιμα. Τα τρόφιμα αυτά διαστέλλονται όταν καταψύχονται. Συνιστάται να αφήνετε, συνήθως, χώρο 20–50 mm από πάνω. Σφραγίστε. Το ιδανικό είναι να αφαιρείτε όλο τον αέρα από τη συσκευασία αφού καταψύξετε τα τρόφιμα.
- Από συσκευασίες ή σκεύη με στερεά τρόφιμα πρέπει να αφαιρείται ο αέρας και να σφραγίζονται πριν καταψυχθούν.
- Καταψύξτε αμέσως και όσο το δυνατόν πιο γρήγορα. Καταψύξτε μικρές μόνο ποσότητες τροφίμων κάθε φορά. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να καταψύχετε 1 κιλό τροφίμων ανά 25 λίτρα κατάψυξης. (Περίπου 3 κιλά στις μικρές καταψύξεις και 4 κιλά στις μεγαλύτερες.) Για να καταψυχθούν ταχύτερα τα φρέσκα τρόφιμα, συνιστάται να τα βάζετε στο πάνω μέρος της κατάψυξης, κοντά στον αεραγωγό.
- Μη συσσωρεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα γύρω από το κάλυμμα του ανεμιστήρα. Μπορεί να εμποδίζεται η καλή κυκλοφορία του αέρα.
- Αποψύξτε τα τρόφιμα κατά προτίμηση στο ψυγείο, διαφορετικά χρησιμοποιώντας φούρνο μικροκυμάτων ή φούρνο πολλαπλής λειτουργίας.
- Εναλλάσσετε συνεχώς τα τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε πρώτα τα παλαιότερα κατεψυγμένα τρόφιμα. Μην ξεπερνάτε τους προβλεπόμενους χρόνους διατήρησης.
- Για να διατηρήσετε την ποιότητα των τροφίμων, χρησιμοποιείτε συσκευασία καλής ποιότητας, κατάλληλη για κατάψυξη.
- Αν τα τρόφιμα καλύπτονται μόνο από μεμβράνη, βάλτε τα μέσα σε πλαστική σακούλα καταψύξεως.

Συνιστώμενοι χρόνοι διατήρησης στην κατάψυξη

Δεν πρέπει να ξεπερνάτε αυτούς τους χρόνους.

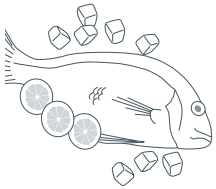
	Μήνες	
	1	Μπέικον, φαγητά ταψιού, γάλα
	2	Ψωμί, παγωτό, λουκάνικα, πίτες, έτοιμος ξιφίας, λιπαρά ψάρια
	3	Μη λιπαρά ψάρια, ξιφίας, πίτσα, κεκάκια και τηγανίτες
	4	Χοιρομέρι, κέικ, μπισκότα, μοσχάρι, παϊδάκια αρνίσια και μπριζόλες μοσχαρίσιες, κομμάτια πουλερικών
	6	Βούτυρο, λαχανικά (ζεματισμένα), αυγά ολόκληρα και κρόκοι, μαγειρεμένες καραβίδες, γαρίδες και αστακοί, κιμάς (ωμός), χοιρινό (ωμό)
	12	Φρούτα (αποξηραμένα ή σε σιρόπι), ασπράδια αυγών, μοσχάρι (ωμό), ολόκληρο κοτόπουλο, αρνί (ωμό), κέικ φρούτου

Διατήρηση τροφίμων στην κατάψυξη

Κρέας, πουλερικά και κυνήγι

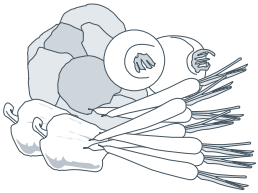
- Μην επιχειρήσετε να καταψύξετε πάνω από 1 κιλό ανά 25 λίτρα κατάψυξης. Το κρέας πρέπει να καταψυχθεί γρήγορα για να μην αλλοιωθεί εξωτερικά
- Μη γεμίζετε τα πουλερικά πριν τα καταψύξετε.
- Το κόκκινο κρέας μπορεί να μαγειρευτεί είτε απευθείας από την κατάψυξη, είτε λίγο ή τελείως ξεπαγωμένο. Θυμηθείτε ότι χρειάζεται περισσότερο χρόνο αν μαγειρευτεί απευθείας από την κατάψυξη.
- Τα πουλερικά πρέπει πάντα να τα ξεπαγώνετε πριν τα μαγειρέψετε.

Ψάρια



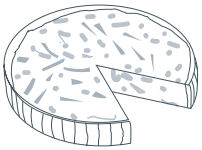
- Τα ψάρια καλό είναι να τα αγοράζετε κατεψυγμένα και να μην τα καταψύχετε. Αν, όμως, θέλετε να καταψύξετε ψάρια στο σπίτι, φροντίστε τα ψάρια να είναι πολύ φρέσκα και καλής ποιότητας.
- Καθαρίστε τα, ξελεπιάστε τα και κατά προτίμηση αφήστε τα ολόκληρα. Όλα τα ψάρια πρέπει να τυλίγονται σε δύο στρώσεις συσκευασίας, γιατί ανάλογα με το είδος του ψαριού, οι οσμές μεταφέρονται από ή προς το ψάρι. Σφραγίστε καλά.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, μαγειρέψτε τα ψάρια είτε απευθείας από την κατάψυξη είτε λίγο ξεπαγωμένα.

Λαχανικά



- Τα περισσότερα λαχανικά καταψύχονται καλά, αν και τα σαλατικά χάνουν τη φρεσκάδα τους. Άλλα λαχανικά, όπως το σέλινο, τα κρεμμύδια και οι ντομάτες κάνουν μόνο για μαγείρεμα, γιατί μαλακώνουν με την κατάψυξη.
- Καταψύξτε μόνο ώριμα λαχανικά, έτοιμα για κατανάλωση, καλής ποιότητας.
- Ξεχωρίστε και πετάξτε όσα έχουν μαραθεί.
- **Τα περισσότερα ωμά λαχανικά πρέπει να ζεματίζονται πριν καταψυχθούν.**
- Το ζεμάτισμα γίνεται μαγειρεύοντας τα λαχανικά ελάχιστα, για να καταστραφούν τα ένζυμά τους. Αν τα ένζυμα αυτά δεν καταστραφούν, θα προκαλέσουν ανεπιθύμητες φυσικές και χημικές καταστροφές κατά την κατάψυξη.
- Τα λαχανικά ζεματίζονται σε βραστό νερό, ατμό ή φούρνο μικροκυμάτων. Αν χρησιμοποιήσετε βραστό νερό, βράστε τα λαχανικά για 2–4 λεπτά και κρυώστε τα γρήγορα.
- Γενικά, τα κατεψυγμένα λαχανικά μαγειρεύονται καλύτερα απευθείας από την κατάψυξη.

Έτοιμα και μαγειρεμένα φαγητά



- Τα περισσότερα μαγειρεμένα φαγητά μπορούν να καταψυχθούν αλλά δεν συνιστάται να καταψύξετε τα εξής:
- Ασπράδι αυγού, γαλατόπιτα, κρέμα και πουτίγκα γάλακτος, ζελέ, πηχτή, μαγιονέζα και ανάλογες σάλτσες για σαλάτα, μαρέγκα. Έχουν την τάση να διαχωρίζονται κατά την απόψυξη

Φρούτα

- Επιλέξτε ώριμα φρούτα, έτοιμα για κατανάλωση, καλής ποιότητας. Προτιμήστε φρούτα κατάλληλα για κατάψυξη.
- Αποφύγετε τα αγίνωτα και τα παραγινωμένα φρούτα.
- Ο τρόπος που διατηρούνται τα φρούτα εξαρτάται από τον τρόπο που θα χρησιμοποιηθούν. Τα φρούτα που διατηρούνται σε σιρόπι είναι ιδανικά για επιδόρπιο, ενώ αυτά που δεν διατηρούνται με ζάχαρη είναι καλύτερα για μαγείρεμα. Τα περισσότερα φρούτα μπορούν να καταψυχθούν για 8–12 μήνες.

Επίλυση προβλημάτων

Αν η συσκευή σας παρουσιάζει κάποιο πρόβλημα, φροντίστε να ελέγξετε τα παρακάτω σημεία πριν καλέσετε τον αντιπρόσωπο ή το εξουσιοδοτημένο σέρβις της Fisher & Paykel.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι να κάνετε
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν παίρνει ρεύμα από την πρίζα	Ελέγξτε αν το καλώδιο έχει μπει καλά στην πρίζα και αν η συσκευή είναι αναμμένη Δοκιμάστε άλλη συσκευή στην ίδια πρίζα Ελέγξτε την ασφάλεια
Δεν ανάβει το φως	Καμένη λάμπα	Αλλάξτε λάμπα
	Δεν λειτουργεί το ψυγείο	Δείτε την ενότητα περί συντήρησης
Φως και πίνακας δεν ανάβουν	Προϊόν σε σκοτεινή λειτουργία	Κρατήστε πατημένο το κουμπί επιλογής ψύξης ή κατάψυξης για 10 δευτερόλεπτα
Το μοτέρ λειτουργεί πάρα πολύ	Κάνει ζέστη Ανοιγοκλείνουν συχνά οι πόρτες Βάλατε πρόσφατα πολλά τρόφιμα	Μην ανοίγετε τόσο πολύ τις πόρτες μέχρι να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία
	Το ψυγείο είναι ρυθμισμένο σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία	Δείτε την ενότητα περί ρύθμισης της θερμοκρασίας
	Οι πόρτες δεν κλείνουν καλά	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι οριζόντια και αν τα λάστιχα είναι καθαρά
Το ψυγείο είναι πολύ ζεστό	Δεν είναι ρυθμισμένο σωστά το ψυγείο	Δείτε την ενότητα περί ρύθμισης της θερμοκρασίας
	Ανοιγοκλείνουν συχνά οι πόρτες Βάλατε πρόσφατα πολλά τρόφιμα	Μην ανοίγετε τόσο πολύ τις πόρτες μέχρι να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία
Τα τρόφιμα παγώνουν στο ψυγείο	Δεν είναι ρυθμισμένο σωστά το ψυγείο	Δείτε την ενότητα περί ρύθμισης της θερμοκρασίας
	Έχετε τοποθετήσει τα τρόφιμα ακριβώς μπροστά στους αεραγωγούς	Μετακινήστε τα ευαίσθητα τρόφιμα από το πίσω μέρος του ραφιού
Ασυνήθιστοι θόρυβοι	Το ψυγείο δεν είναι οριζόντιο ή δεν είναι σταθερό	Δείτε την ενότητα περί εγκατάστασης
	Η κατάψυξη ξεπαγώνει	
Τα συρτάρια λαχανικών πιάνουν νερό	Σχηματίζονται συμπυκνώματα από την υγρασία φρούτων και λαχανικών	Περιορισμένη συμπύκνωση κάνει καλό στη διατήρηση φρούτων και λαχανικών Αν μαζεύονται πολλά νερά, διατηρήστε φρούτα και λαχανικά μέσα σε μισάνοιχτες πλαστικές σακούλες Σκουπίστε τα νερά με ένα πανί Ρυθμίστε τους σύρτες ρύθμισης της υγρασίας σε χαμηλή υγρασία

Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι να κάνετε
Τα πλαϊνά τοιχώματα του ψυγείου είναι ζεστά	Αυτό είναι φυσιολογικό	
Συμπύκνωση στο εξωτερικό του ψυγείου	Δεν είναι ασυνήθιστο όταν έχει πολλή υγρασία	Σκουπίστε το ψυγείο
Συμπύκνωση στην ψύξη	Ανοιγοκλείνει συχνά η πόρτα ή μένει ανοικτή πολλή ώρα	Μην ανοίγετε τόσο συχνά την πόρτα
	Χάνει το λάστιχο της πόρτας	Ελέγξτε αν το λάστιχο πιάνει καλά και σφραγίζει αεροστεγώς
	Δεν είναι ασυνήθιστο όταν έχει πολλή υγρασία	Σκουπίστε το ψυγείο
Συσσωρεύεται πάγος στην κατάψυξη	Δεν κλείνει καλά η πόρτα της κατάψυξης	Μετακινήστε ό,τι έχετε στην κατάψυξη για να κλείνει καλά η πόρτα Ελέγξτε και καθαρίστε το λάστιχο της πόρτας
Τα παγάκια μυρίζουν	Έχουν πάρει από τρόφιμα με ισχυρή οσμή	Να τυλίγετε ή να σκεπάζετε τρόφιμα με ισχυρή οσμή
Τα χερούλια στις πόρτες δεν είναι σε ευθεία	Με τον καιρό και τη χρήση παρατηρούνται μετακινήσεις	Δείτε την ενότητα περί εγκατάστασης: τέσσερις βασικές απαιτήσεις
Το δοχείο/ δίσκος δεν μπαινοβγαίνει ομοιόμορφα	Έχουν πιαστεί τρόφιμα ή κάποια συσκευασία	Ελέγξτε αν έχουν πιαστεί τρόφιμα ή κάποια συσκευασία πίσω από το δοχείο/δίσκο
	Οι οδηγοί δεν ανοίγουν τελείως	Κρατώντας το δοχείο/δίσκο και από τις δύο πλευρές, ανοίξτε τελείως τους οδηγούς τραβώντας σταθερά – αυτό θα βάλει τους οδηγούς στη θέση τους.

Εγγύηση κατασκευαστή

Με την αγορά του ψυγείου έχετε 2 χρόνια εγγύηση από τον κατασκευαστή, η οποία καλύπτει ανταλλακτικά και εργασία για επισκευή εντός της χώρας στην οποία έγινε η αγορά.

Ο κατασκευαστής αναλαμβάνει να:

Επισκευάσει χωρίς δαπάνη του κατόχου, για υλικά ή εργασία, οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής, ο αριθμός σειράς της οποίας αναγράφεται στην ίδια τη συσκευή, που θα αποδειχθεί ελαττωματικό μέσα σε χρονικό διάστημα ΔΥΟ ΕΤΩΝ από την ημερομηνία αγοράς.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει:

Α Κλήσεις του σέρβις που δεν αφορούν ελαττώματα της συσκευής. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ελάττωμα της συσκευής, ο πελάτης χρεώνεται για την κλήση του σέρβις. Για παράδειγμα:

1. Διόρθωση λανθασμένης εγκατάστασης της συσκευής.
2. Καθοδήγηση για τη χρήση της συσκευής.
3. Αντικατάσταση ασφαλειών, σήκωμα ασφαλειοδιακοπτών του ηλεκτρικού πίνακα, επισκευές στην ηλεκτρική ή υδραυλική εγκατάσταση της κατοικίας ή αντικατάσταση λάμπας.
4. Διόρθωση βλάβης που προκάλεσε ο χρήστης.
5. Διόρθωση ρύθμισης της συσκευής.
6. Αυθαίρετες μετατροπές της συσκευής.
7. Θόρυβοι ή κραδασμοί που θεωρούνται φυσιολογικοί, όπως για παράδειγμα, θόρυβοι αποστράγγισης, θόρυβοι ανανέωσης ή μπιπ προειδοποίησης του χρήστη.
8. Διόρθωση ζημιών που προκλήθηκαν από παράσιτα, όπως για παράδειγμα αρουραίους, κατσαρίδες κλπ.

Β Προβλήματα που οφείλονται σε άλλους παράγοντες, εκτός από τους παρακάτω:

1. Φυσιολογική οικιακή χρήση ή
2. Χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος.

Γ Προβλήματα στη συσκευή που προκαλούνται από ατύχημα, αμέλεια, κακή χρήση, πυρκαγιά, πλημμύρα ή ανωτέρα βία.

Δ Η Fisher & Paykel δεν αναλαμβάνει καμία αυθύνη αν η τάση του ρεύματος είναι πάνω ή κάτω από τις προδιαγραφές της συσκευής.

Ε Το κόστος επισκευής που εκτελείται από μη αρμόδιους τεχνικούς ή το κόστος διόρθωσης τέτοιων επισκευών.

ΣΤ Τα μεταφορικά και άλλα ανάλογα έξοδα για την εγκατάσταση ή επισκευή της συσκευής σε τοποθεσία με περιορισμένη ή απαγορευμένη πρόσβαση. (Όπως αεροπορικά εισιτήρια, ακτοπλοϊκά εισιτήρια, απομονωμένες γεωγραφικές περιοχές.)

Ζ Την τακτική συνιστώμενη συντήρηση που περιγράφεται στις Οδηγίες Χρήσης της συσκευής.

Αν πρόκειται για πρόβλημα της εγκατάστασης, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή τον τεχνικό που εγκατέστησε τη συσκευή. Έχετε την ευθύνη να διαθέτετε κατάλληλη ηλεκτροπαροχή, εξαερισμό και τις άλλες απαραίτητες συνδέσεις.

Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ή τυχαίες ζημίες (κόστος επισκευής ή αντικατάστασης άλλων περιουσιακών στοιχείων που μπορεί να πάθουν ζημιά αν η συσκευή αποδειχθεί ελαττωματική, ή έξοδα στα οποία μπορεί να υποβληθείτε αν η συσκευή αποδειχθεί ελαττωματική).

Εξυπηρέτηση πελατών

Πώς να καλέσετε το σέρβις

Πριν καλέσετε το σέρβις ή τεχνικό:

Δείτε τι μπορείτε να κάνετε μόνοι σας. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες χρήσης και ελέγξτε:

- Αν η συσκευή είναι εγκατεστημένη σωστά
- Αν γνωρίζετε καλά την κανονική χρήση της συσκευής
- Αν μπορείτε να βρείτε το πρόβλημα στην "Επίλυση προβλημάτων"

Αν ελέγξετε αυτά τα σημεία και εξακολουθείτε να χρειάζεστε βοήθεια, απευθυνθείτε στην παρακάτω διεύθυνση και τηλέφωνο:

Ευρώπη
www.fisherpaykel.com

Αν τηλεφωνήσετε ή γράψετε, δώστε το όνομα και τη διεύθυνσή σας, τον αριθμό του μοντέλου και τον αριθμό σειράς της συσκευής, την ημερομηνία αγοράς και πλήρη περιγραφή του προβλήματος. Οι πληροφορίες αυτές χρειάζονται για να ανταποκριθούμε καλύτερα στο αίτημά σας για βοήθεια.

Επαγγελματική χρήση

Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επαγγελματική εγκατάσταση (οποιαδήποτε χρήση άλλη από την εξυπηρέτηση ενός νοικοκυριού), συμφωνούμε να επισκευάσουμε ή αντικαταστήσουμε, χωρίς καμία επιβάρυνση δική σας για τα ανταλλακτικά και μόνο, οποιαδήποτε ελαττωματικά εξαρτήματα, ο αριθμός σειράς των οποίων εμφανίζεται στη συσκευή. Οποιαδήποτε ευθύνη έχουμε για τις επισκευές αυτές, εκπνέει ΕΝΑΝ ΧΡΟΝΟ από την ημερομηνία αρχικής αγοράς της συσκευής.

Κατά τη διακριτική μας ευχέρεια, μπορεί να αντικαταστήσουμε το εξάρτημα ή τη συσκευή. Οποιαδήποτε υπηρεσία στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης κατασκευαστή παρέχεται από τη Fisher & Paykel ή το εξουσιοδοτημένο σέρβις της κατά τη διάρκεια του κανονικού ωραρίου εργασίας.

Καμία άλλη εγγύηση

Η παρούσα εγγύηση κατασκευαστή αποτελεί την πλήρη και αποκλειστική συμφωνία ανάμεσα σε σας και σε μας, για οποιοδήποτε ελάττωμα παρουσιάσει η συσκευή. Κανένας από τους υπαλλήλους μας (ή τα εξουσιοδοτημένα σέρβις μας) δεν δικαιούται να κάνει οποιαδήποτε προσθήκη ή τροποποίηση στην παρούσα εγγύηση κατασκευαστή.

European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes

Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung.

FR Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

ES Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

POR Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

IT Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

GR Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

SE Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

NOR Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene. For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

DK Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

FIN Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

Symboli tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakompon enttien keräys- ja kierrätyspisteeseen. Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

PL Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów. Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

CZ Tento spotřebič je označený v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by nevhodnou likvidací tohoto výrobku mohlo dojít.

Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Spotřebič je nutné odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu. Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

SK Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzat' potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa v inom prípade mohli vyskytnút' pri nevhodnom zaobchádzaní pri likvidácii tohto výrobku.

Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzat' ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdat' v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Likvidácia musí byt' vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na Vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

HUN A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.

A terméken vagy a termékhez mellékelt dokumentumokon feltüntetett jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

RUS Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

BG Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО "Електрическо и електронно оборудване за отпадъци" (WEEE). Като се погрижите това изделие да бъде изхвърлено по правилен начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората, което в противен случай може да бъде предизвикано от неправилно изхвърляне на това изделие.

Символът върху изделието или върху документите, приложени към изделието, показва, че това изделие не бива да се третира като битови отпадъци. Вместо това, то трябва да се предава в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. При изхвърлянето му спазвайте местните норми за изхвърляне на отпадъци. За по1подробна информация за третирането, възстановяването и рециклирането на това изделие се обърнете към вашата местна градска управа, към вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или към магазина, откъдето сте закупили изделието.

ROM Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (WEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea potenţialelor consecinţe negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor, consecinţe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

Simbolul de pe produs, sau de pe documentele care însoţesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric şi electronic. Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deşeurilor. Pentru informaţii mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi administraţia locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi cumpărat produsul.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. All rights reserved.
The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with our Customer Care Centre to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. All rights reserved.
Produktspecifikationerne i denne brugsanvisning gælder for de produkter og modeller, der relaterer til udgivelsestidspunktet. I henhold til vor politik om fortsat produktudvikling kan disse specifikationer til enhver tid ændres. Du bør derfor kontakte den forhandler, hvor du har købt produktet, for at sikre dig at brugsanvisningen også dækker dit produkt.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. Alla rättigheter reserverade.
Produktspecifikationerna i detta häfte gäller de produkter och modeller som beskrivs vid publiceringsdatum. Dessa specifikationer kan när som helst ändras på grund av vår policy för fortsatta produktförbättringar. Du skall därför kontrollera med vår kundservice för att försäkra dig om att detta häfte korrekt beskriver produkten som för närvarande finns tillgänglig.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. Kaikki oikeudet pidätetään.
Tässä julkaisussa kerrotut tuotetiedot koskevat mainittuja tuotteita ja malleja julkaisuhetkellä. Koska kehitämme tuotteitamme jatkuvasti, tiedot saattavat muuttua ilman eri ilmoitusta. Varmista tuotteen jälleenmyyjältä, että tämän julkaisun tiedot vastaavat saatavilla olevaa tuotetta.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. All rights reserved
Produktspesifikasjonene i dette heftet gjelder for de spesifikke produkter og modeller som er beskrevet på utgivelsesdatoen. Som ledd i vårt arbeid med kontinuerlig forbedring kan disse spesifikasjonene endres uten varsel. Du bør derfor ta kontakt med vårt kundesenter for bekreftelse av at dette heftet gir en korrekt beskrivelse av det produktet som er tilgjengelig på det aktuelle tidspunktet.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. Alle Rechte vorbehalten.
Die in diesem Handbuch angeführten Produkt-Spezifikationen beziehen sich auf dieses spezifische Produktmodell zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Änderungen der technischen Daten und der äußeren Gestaltung, die gemäß unserer Unternehmenspolitik der Verbesserung des Geräts dienen, bleiben vorbehalten. Bitte lassen Sie sich daher vom Kunden-Servicezentrum bestätigen, dass das vorliegende Handbuch die aktuelle Produktversion erläutert.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. Alle rechten voorbehouden.
De productspecificaties in dit document gelden voor de specifieke producten en modellen beschreven op de uitgavedatum. In het kader van ons beleid van voortdurende verbetering van onze producten, kunnen deze specificaties te allen tijde worden gewijzigd. Informeer daarom bij ons Servicecentrum of deze gebruiksaanwijzing een juiste beschrijving bevat van het product dat tegenwoordig wordt geleverd.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. Tous droits réservés.
Les caractéristiques techniques des produits figurant dans ce livret s'appliquent aux produits et aux modèles spécifiques décrits à la date de la publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces caractéristiques techniques peuvent changer à tout moment. Vous devrez donc vérifier auprès de notre centre d'assistance clientèle que ce livret décrit bien le produit actuellement disponible.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. Tutti i diritti riservati
I dati tecnici del prodotto contenuti in questo manuale si riferiscono agli specifici prodotti e modelli descritti alla data di pubblicazione. Tali dati possono essere modificati in qualsiasi momento a seguito del continuo aggiornamento e perfezionamento tecnico praticato dalla nostra azienda. Si raccomanda pertanto di verificare presso il proprio Centro assistenza clienti che il presente manuale descriva effettivamente il prodotto attualmente disponibile in commercio.

Copyright © Fisher & Paykel 2006. Με την επιφύλαξη κάθε δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές που περιλαμβάνονται σε αυτό το βιβλίο ισχύουν για τα συγκεκριμένα προϊόντα και μοντέλα που περιγράφονται, κατά την ημερομηνία έκδοσης. Στα πλαίσια της πολιτικής μας για συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, αυτά τα τεχνικά χαρακτηριστικά μπορεί να τροποποιηθούν οποιαδήποτε στιγμή. Πρέπει, επομένως, να ρωτήσετε το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών αν το εγχειρίδιο ανταποκρίνεται στο προϊόν που διατίθεται τη συγκεκριμένη στιγμή.

www.fisherpaykel.com

EU
User Guide
Published 08/2006
Translated 08/2006
Part No. 814941